LA NVOVA, VAGA, ET DILETTEVOLE VILLA,

Di Giuseppe Falcone Piacentino.

Opera d'Agricoltura, più che necessaria, per chi desidera d'accrescere l'entrate, de suoi poderi,

Vtile à tutti quelli, che fanno professione d'Agricoltura per piantare, alleuare, incalmare arbori, coltiuar giardini, seminar campi, secondo la qualità de terreni, & paesi, edificar passaggi, case, & edificij pertinenti alla Villa; con Rimedij per varie infermità de Buoi, Caualli, & altri Animali.

Estratta da tutti gli Auttori, Greci, Latini, & Italiani, che fin'hora hanno scritto di tal materia.

CON LICENZA DE' SVPERIORI.

Appresso Gio: Battista Bonfadino. M. DC XIX.

Parmi che le Città (sò che non m'abbaglio) pe'l più hoggidì, altro non siano, che vn patente teatro di miseria, e d'ogni infelicità ripiene; come quelle, in cui la buona, e Santa Vita, per causa dell'otio, se ne giace, e languisse.

Per l'istesso, il fuoco elemento sì attiuo, si spenge; l'aria s'infetta; l'acqua patisse; la terra sterleggia; l'oro s'addombra; il ferro ruginisse; ogni stanza, & albergo rouina; l'intelletto s'ingrossa; l'humano corpo s'inferma; il Cauallo vien difettoso; la naue se infracida; l'armigero diuiene com'vn coniglio; la voce si rauca, e distona; il vino s'incalda; il rubino si scolora; il legno s'intarna; & il panno s'intarla.

Onde più oltre discorrendo, ritrouerai che doue entra l'otio, iui, & insieme entrarui conquasso, gran danno, rouina, scorno, & infamia.

Dimmi, per gratia, cortese Lettore: quel'effeminato, Rè Sardanapal, da chi fù egli condutto alla perdita dell'honore, del suo Regno, e della sua propria vita? dall'otio.

Annibale il Cartaginese, che l'appiccò, e chi lo snerud? l'otio.

Antipatre, chi lo condusse ad vna perpetua infamia? l'otio.

Tolomeo Rè d'Egitto, chi à simile estrema miseria l'accompagnò? l'otio.

 Carlo,

Carlo, Ottauo, Rè di Francia, chi si bruttamente lo contaminò? l'otio.

Domitiano vltimo, in ogni brutta maniera fra tutt'i Cesari, chi lo rese sì ridicolo? l'otio.

Lucullo si famoso nelle tante delitie, oue si perdet'egli? nell'otio.

Cupido si lubrico, e precipitoso, d'onde hebbe quella sua gran cecità? dall'otio.

Le belle, le buone, e nobili virtù, chi l'ha bandite? la gola, il sonno, e l'otio.

Gli Greci, con tutto il loro hauere, che gli fece schiaui da catena? l'otio.

Demetrio Secondo si celebrato Rè, da chi fù egli dishonorato? dall'otio.

Marc'Antonio, triunuiro, sua tanta mondana gloria, da chi fù ella calpestata? dall'otio.

E tu, o Piacenza, perche sei sì schernita, & vccellata da tante Città, Stati, e Regni come dall'Inghilterra, dalla Puglia, dal Regno de Napoli, e da tant'altri, da chi vai, con tanta vergogna tua, mendicando il pane? per la tua infingardagine, poltronesca, & otiosa vita, non vedi che si dimanda otio, perche occide, & ammazza?

Dalle tue ville, e poderi, perche ne fai cosi scarse, e penuriosa cauata? per l'otio tuo.

La tua villa già si bẽ coltiuata, perche hoggidì, è sì zerbida, inculta, e de spini, da ogni parte, e nel mezo ancora ripiena, & ingõbrata? p la tua uita otiosa.

D'onde auiene, che non c'è più hormai, ne frutti, ne alberi, ne viti? per l'otio tuo.

I debiti

I debiti perche ti scannano? perche non lauori la tua villa? per l'otio.

Oh mi dirai, son gentilhuomo: tu sei stentilhuomo, stentando tu, e facendo stentar gl'altri. Et Adamo fù gentilhuomo, e Dio gli ordinò che lauorasse, si nel Paradiso terrestre, come fuori. Quei Santi Padri antichi lauorauano.

I Romani cosi dotti attendeuano alla villa, lauorando con le loro proprie persone: fuggiuano l'otiosa Città, per lauorare le loro ville, e per ben coltiuarle, non sdegnandosi, auenga che fussero Senatori de primi; e tu non ti degni, e sei poueraccio, & ignorante. Volendo loro lodare vno, diceuano: Il tale, è vn buon agricoltore; e volendo loro huomini di conseglio, alla villa gli ritrouauano, arando, zappando, e piantando: contentandosi quei gran Signori, più tosto habitare in villa con essercitio, che stare nella Città, de tanti guai ripiena.

Perilche, non gouernò Atene da 36. anni, e finalmente si ritirò in villa? là doue di notte studiaua, e di giorno in villa lauoraua, per fuggir l'otio.

Diocletiano Imperatore, nõ renontiò l'Imperio, & in villa si ritirò? A cui mãdo il Senato, che egli douesse far ritorno alla sua Città, e la ritrouarono ch'egli zappaua certe sue latuche; e rispose così a gli Ambasciatori: Parui cosa honesta, che chi ha piantate, inaffiate, e zappate queste sì belle latuchine, le lasci, per ritornare a strepiti di Roma? Più presto voglio guadagnarmi il vitto qui in villa, con mie proprie mani, che gouernare l'Imperio di Roma.

Più tosto voglio l'essercitio di villa, che l'otio pestifero della Città.

Perche, l'otio offende il corpo, e l'anima: e l'essercitio conferisse honore, e beneficio al corpo, & all'anima. E quiui in villa, con gran beneficio, e contento, si nasconde la pouertà dell'huomo.

Se tu attendi alla tua villa, ella ti farà vna dotta maestra della parsimonia, vna entrata nascosta, vtile da tutti non conosciuto; oue tu vi ritroui aria purissima, Sole splendidissimo, ombra gratissima, notte quietissima, acqua freschissima, verdole piaggie, arbori fronduti, fioriti, e fruttiferi, viti d'vue diuerse saporissime.

In villa, mangiasi di quello, che s'hà, & il pane asciutto, ti pare torta, à che hora tu vuoi, e quanto poi t'aggrada. Doue a te piacc, hor sotto la pergola, ò sotto la loggia, ò sotto'l portico, ò nel mezo del l'aia, ò nell'horto, ò nel giardino, ò alla fontana, ò appresso del pozzo, ò nel mezo della vigna, ò sotto d'vn pomo, ò pero, ò faggio, ò cipresso, hora in mezo d'vn bel pratolino, ò à canto alla peschiera, ò lungo il fiume, ò nel mezo della sala.

Quiui, con poca spesa, vesti alla leggieri, dico senza risguardi chi sia; sei lontano di litigiosi tribunali; attendi alle tue diuotioni, da strepiti cittadineschi non interrotte: poi vai in campagna, à combattere contro l'otio, con l'arme dell'essercitio, con cui il fuoco s'accende, l'aria si risana, l'acqua indolcisse, la terra produce, l'oro risplende, il ferro si lima, l'albergo si ristora, l'intelletto penetra, il corpo

pò prende forze,il corsiere nitrisse, e balla su la ter ra;la naue si spalma,l'armigero diuiene feroce Leo ne,la uoce squilla,il uino uien piccante,il rubino fiã meggia,il legno indurisse,& il pãno immorbidisse,

Perciò v'inuito dalla Città,alla uilla:dall'otio, all'essercitio:dalla pacchia, alla sobrietà : dall'inimicitie,alla quiete, & alla santa pace:dalle lasciue pompe,alla vita mortificata, e positiua.

Non ti sarà scorno nò, ad attendere fuori alla tua villa,perche à far il fatto suo,non s'imbrattano le mani : anzi che questa è arte nobile, e s'ella non fusse stata tale,i primi scrittori del mondo,non n'haurebbono scritto con tanta grandezza : ne i primi Signori del mondo, non l'haurebbono essercitata, come che han fatto ; Meritamente il gran Cicerone, conoscendo la grandezza della villa, e dell'agricoltura scrisse,innalzando,e commendando questa arte,nel suo primo de gli vfficij : Nil agricoltura melius,nil vberius,nil homine libero dignius. *E Plinio à questo mirando,scrisse.*

Ipsorum tunc manibus triumphatorum, colebantur agri. *Intendila,ò otioso ? Dice che quei gran Signori,dopò l'hauer guerreggiato, vinto, e trionfato de loro inimici,deponeuan l'arme, e con proprie mani lauorauano le lor ville,i lor terreni, e vigne.*

Ma tu come superbo, non ti degni, come otioso non vuoi lauorare la tua villa : ma la lascj nelle mani de tristi massari,fassini,e carnefici de terreni.

Degnati dunque,lauora,sta fuori in villa,oue sei

Padrone de' tutti, quiui non occorre pani sontuosi, per cortegiare questo ne quello: Essendo tu, il Domi nus. A contadini si spetta visitarti, donarti, & appresentarti, d'ogni primitia, e frutta villesca,

O dolce, e soaue vita della villa, oue si ode suoni soaui piaceuoli, e semplici; oue s'odono canti di quel le villanelle, la zanforgna, la sampogna, il suono di teglia, e le armoniche musiche de tant' vccelli, il mugire de buoi, vacche, e vitelli, il nitrire de caualli, e polledri, il grugnire de porci, il pipire de pol li, crocitare de galline, il cucurire de galli, il cucco, la gaza, lo storno, il merlo, il garbieri, e tant' altra diuersità; ma che diremo del lusignuolo, che ti fa quelle sì belle mattinate.

O felice vita, ò felice a te, se sarai amico della tua uilla, e se cõ proprie mani e personalmẽte colti uerai la tua villa; però ella ti farà contẽto, e ricco. Perche si come l'otio impouerisse: cosi per l'opposito, l'essercitio in villa inricchisse.

Lascia dunque l'imbrogliata Città, e con quel villico Euangelico dì così: Vilam emi, necesse habeo exire, & videre illam, *perche l'occhio del patrone è grasso di se stesso, e della possessione.*

Là, dico oue d'infermo diuerrai sano: di trauaglia to, allegro: e di pouero, ricco. E se alcuno di ciò ti uo lesse disuadere non gli dar orecchio: ma digli come t'ho detto. Villam emi, necesse habeo videre illam.

Vostro Agricoltore antico,

Giuseppe Falcone Piacentino.

IN LODE DELLA AGRICOLTVRA.

CHi di piante, e d'ineſti,
E di ſeme deſia
L'arte ſaper, legga queſt'Oprà mia.
Che come s'ari, e fenda,
E ſi ſemini, e ingraſſi i campi, e come
Si tolga à gli Animali, e rogna, e gome.
Quì ſi dimoſtra in breue, e d'vtil detto,
Come vero, e prouato alto ſecreto.

SONETTO

DEL R. SIG. GASPARO Bragazzi Piacentino, Dottor di Sacra Teologia.

QVel, che sin'hor il Ciel poggiò sublime
Pellegrino Falcone, e'n sacre historie
Trasse mille perdute alte memorie
Fuor da mille latebre oscure & ime.
Rade hor la terra, & de le spoglie opime
Di lei mostra il valor: Ne più si glorie
Titiro o'l Gallo, hor che l'antiche glorie
Lor, questi fa seconde a le sue prime.
Saggio conoscitor di moti, & d'astri
Prescriue i tempi a i semi, a la coltura,
E a gli alber parte, e a l'herbe i proprij siti:
Quinci gia Agricoltori huomini Mastri
Sorger vedremo, & fia, che anco Natura
L'arte sua imitatrice a gara inuiti.

TA-

TAVOLA DELLE COSE PIV NOTABILI,

Che in questa opera si contengono.

A

Bec-

B

C

H

Riſo,

Il fine della Tauola.

NOVA, VAGA, E DILETTEVOLE VILLA,

DI GIVSEPPE FALCONE PIACENTINO,

Priuilegi della Villa.

DAMO, Che fù il primo huomo del mondo, Caim, Abel, Esaù, Noè, Zaccaria Profeta, Ozia, Saul Rè, più Imperatori Romani antichi, e Pontefici moderni, attesero, e diedero molt'opera alle facende di villa de' giardini, & horti, come arte gentilissima, e più che diletteuole, e gioueuole.

In tempo di Licurgo, eran censori sopra i campi zerbidi, quali si vendeuano, insieme con patroni otiosi de quelle, à gente negotiosa.

Dopò in quà, era l'essercitio d'Agricoltura in tanta stima, che niuno era conscritto frà Cittadini Romani, se non haueua le mani arse dal Sole, e ruuide, con calli, per fatica nell'essercitio della villa,

Essempio à te Gentil'huomo delicato, c'habbi cura della tua villa, ammaestrando anco tuoi figliuolo all'essercitio, e pratica della villa: acciò dopò la tua morte, essi sappino quel che sia bisogno il villa, senza cui viuesi malamente.

Per questo Cicerone tanto loda la villa ne i suoi gran scritti, & insieme i coltori di quella.

E Columella, la vita di villa chiamala, vita gloriosa; Posciache il guadagno del mercante è pericoloso; quello dell'vsurario è vergognoso: Ma quello dell'Agricoltore in villa è honesto, e niente inuidioso.

Quest'arte, Francesco Patritio la chiama disciplina d'huom'eccellente: Arte d'honesto guadagno: arte necessaria al vitto humano: Perche quest'arte, chi gli attende, ti riempe il granaio, come dice anco il Sauio. (Qui operatur terram suam, replebitur panibus.

Era già in tanta stima la villa, e suo agricoltore, che quello era detto Colono: come fusse colonna, che sostenta la casa.

Alberico Legista la chiama santa, e pia rusticità: E così nè Can. vien detta.

I molti priuilegi dell'agricoltura, e quasi infiniti, dimostrano quanto sia honorata la villa, con suoi habitanti. Perche, prima è loco non di risse, questioni, nè brauure: ma di patienza, quiete, & pace: Si che in caso criminale, e strepitoso, ma dubbioso, è à fauore di chi habita in villa.

Là

Là i contadini in tempo di seminare, mietere, vendemia, erano, e per leggi sono esenti dalla militia. E per danno commune occorrente, non ponno esser violentati.

Nè buoi, nè l'arato, nè altri stromenti d'agricoltura, si ponno torre da birri, per far essecutioni, ò pegni: Come s'hà nella legge Executores, *nell'Autentica. E già in tempo di guerra, niuno offendeua punto i contadini: Perche tolta l'agricoltura, siamo spediti, essendo, che manca il vitto dell'huomo, mancando essa.*

Oltre à predette esentioni, in villa, molti altri priuilegij si godono, e fruiscono: Perche quiui hassi largo, e lungo priuilegio autentico di poter andar à piedi, non solo per tutta la tua villa: ma etiandio per tutto il Contado, dico in scarpe grosse, e con vn bastone in mano per saltar i fossi, e per pararsi i grossi cani. S'hà priuilegio ancora, in casa sua non v'accendere fuoco per conto della pentola, se non la Domenica mattina. Non andar al macello, se non il Sabbato: ma di rado. Disinare in piedi, in piedi. Non metter sempre su touaglia, saluo la Domenica. S'hà priuilegio mangiar aglio, e cipolle assai. S'hà priuilegio non lauarsi sempre le mani, prima, che se vadi à mangiare. Si hà priuilegio in tempo freddo alle volte trattenersi nelle stalle calde, discorrendo con contadini per i negotij della villa fatti, e da fare. Hà priuilegio il padrone, andando per la sua Villa, hauere vna podarina in mano.

Si hà priuilegio ancora ritrouando il bifolco suo, mangiar seco quattro bocconi.

S'hà priuilegio in Villa poter con suo honore portar à casa inspalla, vn legno secco per poter alle volte meglio accenderui il fuoco. E si hà priuilegio anco poter caualcar sul dosso, senza sella, e briglia: ma su'l basto, dico senza preiudicio, dell'honor tuo. E non hauendo sproni, ne stiuali, non ti paia strano, monta pur sù, anco su l'Asino, più tosto, che andar à piedi.

Si hà priuilegio in Villa, bere quasi tutto l'anno mischiato, ò aquato, come beuanda più facile alla digestione: per vendere poi il vino puro. Si può non vsar candele, ma lucerna da olio de noci. Si hà priuilegio bruscar di continuo legna minuta, e verde, per vendere la secca, e grossa, à chi meglio la pagarà. Vi è prohibitione che non si mangino molti piccioni: ma si bene cornette con agresto e cose tali. Si hà priuilegio, volendo Madonna far bucato, non toccare legna della catasta: ma fuor di quella torne doue n'è.

Hà priuilegio Madonna, quando la Contadina fa il latte, mandar à torre butiro, e ricotta, per sua honoranza. Ma finalmente il villano fa officio di molinaro, pagando su'l sacco.

Questi dunque, sono i priuilegi, & altri, che si godono in Villa.

Siche non mi merauiglio, se Cicerone fù si amico della Villa: addimãdando questi negotij e godimẽti dicen-

dicendo cosi nel libro de Senectute. Veniam ad voluptates agricolarum, quibus ego incredibiliter delector.

Questi trattenimenti in Villa, il dottissimo Columella gli chiama, vita gloriosa. Ma Senofonte, la chiama Ars artium, & nutrix gentium. *Arte dell'arti, e nutrice delli genti; Taccia il pedante con sua grammatica, e cacefaton, con dire la nostra grammatica,* est ars artium, *& io ti dico di nò; ma che l'arte dell'arti, e l'agricoltura, quale può stare senza la grammatica: ma la grammatica non può stare senza pane, che viene dell'agricoltura. O glorioso essercitio arte, dell'arti.*

Ti dico de più, che Marco Varone la chiama scientia, perche bisogno sia che il vero agricoltore sappia filosofia, & astrologia, e c'habbi non solo pratica: ma teorica ancora. Ma per maggior grandezza, e decoro della Villa, non sai che Nostro Sig. addimanda il suo Padre Iddio, Agricoltore, e sè stesso vite? Ego sum uitis uera, & Pater meus, agricola est. *Dunque per i tanti priuilegi, beneficij, & vtili che pronengono da questa benedetta uilla, ogni uno si metta in ordine per andar fuori a godere in Villa, i tanti beni che non si ponno godere nell'otiosa città, a fruire (come scrisse Francesco Patritio) questa disciplina, da huomo eccellente. Essendo anco, che è più antica la vita rustica, che di città perciò disse Pinni.* Antiquior est uita rustica.

Di che cosa sia composta la Villa, e che si contenga in quella.

LA Villa, Podere, ò Possessione è una cosa medesima, laqual cosa vien composta di più cose, come disse Ennio, qual scrisse cosi dicẽdo, che i principij della Villa sono i medesimi, come il principio del mondo; senza iquali principij la tua Villa non ti può riuscire buona, e sono questi: e sono quattro. Terra, Acqua, Aria, e Sole. Queste quattro cose ben composte, fanno una bella, e buona villa, ò podere: e mancando una sol cosa di queste quattro; la tua villa non ti riuscira mai buona, ne ti aggradirà.

Queste quattro predette cose sono le principali: ma poi ve ne sono altre assai cose, quali sono accessorie, dico necessariamente. Come sono Casa da Patrone, da Massaro, portico, stalla, pozzo, torchio, giardino, peschiera, fiumicello, animali, arnesi rustici, e cose simili, come si dira da basso. Si che questa sarà la tua villa, ò podere.

La terra dunque sara la base della Villa, sopra di cui, il tutto si regge, e si sostenta. Acqua ci vole in Villa, douẽdo esser buona Villa; poiche senza acqua la terra non frutta: per ciò dicesi aqua composto di A, prepositione, et qua, che è relatiuo, che uuol inferire, dalla qual acqua ne nasce l'abbõdanza, senza la cui sentesi gran penuria. In maniera, che uolendo tu comprare una Villa sia, ò in piano, ò in monte,

procura, che vi sia acqua nel modo, che diremo nel trattato dell'acqua. Aria vuole la villa, & buona, piaceuole, e sana: altrimente non ti frutterà bene; perche non basta l'aria: ma vuol bona, e sana; essendo che da quella, non solo l'huomo, ma gli animali, le piante, i semi, anzi l'istessa terra, per mezo suo gode, e respira, si che doue domina iui germina, altrimente sterile se ne rimane.

Finalmente Sole vuole la tua Villa: il Sole è l'occhio, & allegria del mondo, bellezza del cielo, misura del tempo, decoro delle Stelle, Rè, e Signore de i pianeti, virtù, e vigore de semi, e piante. Quest'è quello, che rinoua, nutrisce, accresce, muta, altera, feconda, pianta, e viuifica: la virtù de cui raggi, penetra nelle viscere della terra, radici, semi, e piante, e falle feconde. Questo conforta, matura, e conserua le fatiche di Villa. Questo è pianeta beneuolo, maschio, diurno, caldo, secco, splendido; si che oue non tocca, non è frutto, che vaglia, però uedesi che i monti ombrosi, di continuo sterileggiano. Anzi che se il Sole non fosse, l'huomo non nascerebbe al mondo, perciò disse il Filosofo. Sol, & homo generant hominem.

Bisogno della Villa.

QVanto alle cose accessorie pertinenti alla Villa, sono queste; prima potere, poi uolere, cioè,

parecchiare tutto ciò di quello che le fà dibisogno. Bisognano necessariamente ambedue queste cose; posciache non basta il potere senza il uolere: ne men basta volere, senza potere: ma bisogna l'vno, e l'altro, potere, co'l voler insieme.

Hà bisogno la tua Villa, di buon agricoltore, & d'industrioso coltiuatore, che conosca perfettamente la qualità della Villa, che sia pratico di quel sito ben bene, è di tutte quelle terre, a pezza per pezza: à campo per campo: à vigna per vigna: sapendo questo campo, è grasso, quello è magro, questo è terreno forte, e quello è dolce: quello è ombroso, e quell'altro è arioso: questo è sano, quello è morticcio: questo è da fagiuoli, quell'altro da faua, e quell'altro da grano, ò da faggina, ouero da ceci, lenti, farro, e cose tali.

Poi hà dibisogno la tua Villa di persone senza le cui la tua Villa, non vale. Son gli huomini che lauorano, e fan la robba. Sta bene vna Villa, quando hà giouentù assai, gouernata però dalla vecchiezza.

Bisognaci chi s'intenda dell'horto, della vigna, del giardino, di zappare, arare in campagna, di vangare, di potare, di scaluare, d'inneſtare, di seminare, di coltiuare bene ogni sorte di terreno: di far scolare campi d'appratare, segare, mietere, pianare i terreni, far fossi maestri, e scolatori: vendemiare, far uini, far aquati, far aceto, esser buon bifolco, conciar bene le botte, le tine, legami per le bestie:

che sappia crinellare, caricare vn carro di ogni cassa da Villa. Sappia piantare alberi, siepi, viti, far vna stabbio per l'oche, per polli, e per l'anitre. Sappia accommodare vn giogo per buoi, accommodare vno arato, & il carro ancora.

Bisogna che egli sia aueduto, in ben reggere la sua famiglia, con prouedergli, di ogni suo bisogno, sapendo ben spendere, e comprare, secondo il tempo, e bisogno.

Poi ui è dibisogno nella tua Villa, di ogni sorte di animali: ma prima de buoi per ararla: con suoi gioghi ben forniti, carro, con ruote ben ferrate, buoni arati forniti, erpico, tine, nauazze, tinelle, nauazzoli, pidria, botte, di ogni quātità, nette, polite, e sane.

Bisognaci nella tua Villa, vacche giouani fattrici, manzotti giouani, Troie, verro, Toro, caualli, e polledri, barili, ornelli, corbelle, bottazzi grandi, e piccini, pennati, marazzi, podarini, falci, e coltellacci, secchie di legno, e di rame, per mugnere le uacche, e per cauar acqua, patuoli, lauezi, stouiglie d'ogni sorte per manestrarui dentro: padelle, grattaruola, mortaio, col pistaglio, boccalli, tazze, bicchieri, mestole, basole, catinelle, con altre cose simili, che quasi son infinite, quali per ogni modo fan dibisogno ad vna formata, & honorata fameglia in Villa.

Ci bisogna ancora, picconi, zapponi, ronconi, ronchettini, forche, forcato di legno, e di ferro: lo staio la mina, lo stoppello, la bilancia, il braccio da misura: Conche per far bucato, gran lauezo per detto bucato,

bucato, verghe per battere in ara: il desco sotto'l portico, con scanni, e banche, rastello, scoppe, et arbij per dar bere ad ogni sorte di animali con altri arnesi, de i quali bisogno sia, che senza manco niuno, il padre di famiglia, subito prouegga.

Altro bisogno della Villa.

Acciò che le faccende della tua villa passino bene, con honore, et utile, auuertisci bene a questo gran bisogno, che il Padrone della villa sia huomo maschio, saputo, e di molta intelligenza nel fatto de i negotij di villa: A costui conuiengli hauere molta pratica, che gli seruirà per vna molta scientia: perciò che non sapendo, conuerrebbe sempre rimettersi al detto, & ordine di altri, come sarebbe di vn Contadino, Massaro, Seruidore, Pigionante, ò per dir meglio di un famigliaccio ladro, ò fassino domestico, che ti inganna, facendoti le ficca sù gli occhi, dando ad intendere vna cosa per un'altra, il nero per lo bianco, ò il vero per il falso, e falso per vero; ouero conuiene fidarsi d'vn'infido mercenario, ò perfido fatore, disfacitore: quale stretto intendimento hauerà con i contadini, così farà parere il Patrone da poco, negligente, pouero, e fallito.

Si che per fuggire tali disordini, per ogni modo fà mistieri, che'l patrone della villa sia pratico, sappi fare, perche anco saprà commandare.

Bisogno sia, ch'egli personalmente, sempre, ò più, che

che mai sia possibile, sia presente in ogni cosa principale, & importante, de facende di villa: intēdendo il tutto, vedendo il tutto, e toccando il tutto fidādosi manco che si può, massime de contadini, quali per lor pessima natura, sono nimici de' suoi Patroni.

Bisogna, che egli si riserba per se il primo dominio tutto, e carico principale, hauendo continuamente cura de' suoi huomini tutti, conoscendo il lor stato, e lor bisogno.

Non s'intrica con altri per sicurtà, ne in parole, ne in scritto di mano, ne manco per solenne instrumento: perche à questo modo il buon Padre di famiglia, si priuarebbe di libertà, di cui tanto bisogno n'ha la villa.

Bisogna dico, ch'esso molto bene conosca la natura, e differenza de suoi huomini, qual sia buon bifolco, ò potatore, ò scaluatore, ò aratore, ò hortolano, ò vignaruolo, ò vaccaro, ò porcaro, e cose tali.

Et in somma, non ci sia facenda, ne opera che egli medesimo, ad vn bisogno (ilche auuiene) non sappia fare, e molto bene commandare.

O per almeno che egli intendi tal negotio di uilla, con certi termini, le stagioni, solite maniere, & antiche usanze: e che le sappi fare, e commandare.

So bene che ogni Padrone sà commandare: ma il fatto stà saper commādar bene. E se il Padrone non saprà, come saprà commandare bene? e non sapendo commandare, ogni cosa importunè, malamente, con danno, e dispiacere della villa, se ne rouinerà, bisognando

gnando cominciare à disfare quello che s'è malfatto,con doppia spesa, scorno,e danno.

Di quì prese occasione Catone, qual scrisse à noi posteri,come grande agricoltore che egli fù. E malissima trattata quella Villa,il cui Padrone,non sà insegnare,ne comandare quel proprio che bisogna: ma in tutto si rimette al suo lauoratore.

Habbia dunque la sopra intendenza, e le chiaui d'ogni cosa della sua Villa:sia auertite, in certi tẽpi, e luochi, star ritrato,in modo che'l Contadino non sappia doue sia il Padrone, ne à qual parte sia andato. E s'è possibile,esca dal postico: perche il villano sempre osserua dou'è il Padrone.

Bisogna che il Padrone della Villa, non vadi molto alla città, ne molto si scosti dalla sua Villa, propter metum latronum. *Più tosto constituisca vn Procuratore ad lites,ò ad altri negotij di porta ta.Non dando mai suoi istrumenti à Notari,s'è possibile:ma in cambio diagli vna semplice scrittura.*

Basta in tempo di bruma,fatt'i raccolti tutti, e seminato, dar una uolta alla città, per esigere suoi crediti,e vendere le sue merci: vedendo come passano le liti,dando ispeditione ad ogni cosa,poi fatto Natale,fuori in Villa,che t'aspetta,e brama.

Auertendo il S.Padrone,mentre che sta fuori in Villa,cõ tutta la sua nobile fameglia,che si porta rispetto ad ogni minimo Contadino di Villa,ò di contado,essendogli amoreuoli,piaceuoli,domestici,affabili,non comandargli superbamente, ne in cole-

ta:non gli dire ingiurie,ne villanie,per modo niuno . Perche l'huomo è com'il cauallo,che non vuole superbamente esser gouernato . Anzi è ben fatto tenergli allegri, e consolati, perche lauorano meglio,più, e di miglior voglia;oltre che tal affabilità gli allegerisse il continuo giogo della fatica : Conoscendo loro tal benignità,e grata cortesia del loro Signore,e Padrone .

Non bisogna però farsegli tanto domestico, per pericolo poi che non sprezzassero quello che sempre debbono riuerire,& apprezzare.Perche al fine auuiene,che la troppo famegliarità,genera sprezzo.

Non bisogna sempre lasciarsi intendere da loro, se non per certi suoi disegni. Bisogna alle volte fingere,fare come loro dicono,perche se ne gloriano, e lauorano più allegramente.

Bisogna in Villa,trattenersi bene con suoi uicini, rendergli il saluto per strada,ò nel campo,salutargli volentieri, ilche tengono per cosa molto loro grata,offerirsegli con grate parole, e fargli ancora seruitio da buon vicino:E massime ne' suoi gran bisogni, carestie,disgratie,infirmità,e cose tali.

Sarà cosa da sauio,sopportare qualche insolente, se ui sarà,far le debite monitioni,e correttioni.Auertendo ciascheduno,che non bestemij,ne ruba,ne dij danno al prossimo, che tutti (almanco la santa festa commandata) vadino alla Messa, & al Vespero. La Quaresima poi tutti i più intendenti uadino alla Predica,& in tempo di confessione,e com

munione

munione ogni vno sodisfacci al debito suo, come à persone timorose di Dio, si gli appartiene, pregando il Signor Dio gli conserui sani, in gratia sua, e gli mantenghi la sua villa, libera da ogni folgore, grandine, e disgratie. E che ciascaduno habbia la sua corona, la porta seco, e la dica più che sia possibile, ad honore della gloriosa Madre di Dio, vniuersal Auocata.

Notandi vtilissimi alla Villa.

Come la presenza del Nocchiere mantiene la Naue: così la presenza del padrone fa fruttare riccamente la sua uilla. Il colore della terra, non è certo inditio della sua perfettione. Pianta, e semina, secondo l'vso del paese, e non esser curioso de nouità. Seme gettato in luoco humido, pel più suol peggiorare. E forza, che intorno alla tua villa, vi sia Ferraro, Legnaiuolo, ciabattini, &c. per non perdere tempo, le viti si piantano ne' siti freddi, verso mezo dì: ne caldi, à Settentrione.

Nel lauorare, seruasi l'vso del paese, ò villa. Tutte le cose di villa fiorendo, non le toccare. Semi, e piante, siano trascelti. In villa, i vecchi commandino à i giouani, & i giouani vbidiscono. La vite potata per tempo, fà assai sarmenti: ma tardi, vino. Potandola considera tre cose; speranza del frutto, il capo c'hà da nascere, & il luoco ou'ella è.

Alberi,

Alberi,e viti; mettegli da luochi cattiui in buoni, e miglioreranno.

Dopò vna buona vendemia, con molto risguardo deui potare: Ma dopò vna cattiua, con più larghezza. Vsa nel tuo potare, scaluare, & inferire, ferri buoni, aguzzi, e ben affilati. Potando, e scaluando seruiti non de forestieri: ma de paesani. Alle viti, & alberi, fagli tutto quello che gli bisogna, prima, che se gli aprino gli occhi.

Quello, che il bifolco hà lasciato con l'arato, fallo tù con la zappa. Le viti non si debbano spampinare ne luochi caldi, & aperti, perche potano troppo secco. Ogni sorte d'alberi e frutti à Primauera, prima che spontino, potalo, szerbale, e mondale. Si debbono fuggire i terreni, & alberi sterili, come l'huom appestato: colui, ch'affitta la sua villa al suo vicino, aspetti danno, lite, e mal mattino.

Gran danno pate la villa, non lauorando anco l'estremità, margini, ò cauedagne: ma piu pate se non sono ben fatti assai scolatori, che sono anima del campo.

Dopò l seminato del frumento, quando pioue più forte, scorre p i cãpi, e fa vscir bẽ fuora quell'acque che son ne solchi, che son causa che'l frumento nega.

Ogni frumento seminato tre volte in terra humida, trasmutasi in segala, ò vuoi dirgli germano. Tre mali sono equalmẽte nociui, sterilità, morbo, e mal vicino. Piantando vigna in luoco sterile, getti la fatica, è spese insieme. La pianura, porta gran quantità

tita di vino:ma la collina passa in qualità. Il vento Rouato, ch'è Tramontana, impregna le viti: ma l'Ostro, che'l Meridionale, l'affina.

In tempo di gran secco, semina essendone tempo; perche il grano meglio si conserua nel campo, che nel granaro, pur che le galline stian lontane. Per insino al San Martino, meglio stà il grano nel campo, che nel molino. Arando, e seminando, perdi il frutto, la fatica, & infami il campo, il palo lungo, e grosso, fa crescere la vite, fa più vua, e meglio matura, Non tagliar la vite co'l ferro, mentre che ella, e si tenerina, il taglio suo, non lo fare verso l'occhio, quando poti; perche la gocciola l'ammazza, il buon potatore, lascia i capi, secondo la forza della vite, e grassezza, ò magrezza del terreno.

Le viti si ponno ligare, essendoui anco sù l'agresto, che come duro, non può cadere ne patire, zappa, ò vanga la uite, quando l'occhio nō è ancora aperto altrimente patisse. Se vuoi buona terra per frutto, caualo sotto doi piedi: ma se per viti, ò alberi, quattro. La nouella uita, bē gouernata presto uiene, e mal gouernata, presto se ne và. Nella spesa della tua uilla, fà se non quel che tu puoi: acciò con vergogna, non fossi sforzato lasciar l'incominciata impresa.

I fiemi non debbono hauere più d'un anno, altrimente te ne pentirai. Semina sempre se puoi, à luna crescente, & in giorni temperati: perche il caldo fà nascere, ma il noioso freddo, lo tiene suffocato. Se hai assai boschi, taglia, abbruscia, ò coltiua i grass

ariosi;

riosi: ma prima zappa, e sferba bene, le vigne lauorale per tempo, in luoco caldo: ma in freddi, tardi. Tutti i lauori in villa, se si faranno otto dì innanzi al tempo, non s'intendono esser fatti troppo à buon'hora: ne troppo tardi scorrendo otto giorni, dopò il suo tempo, & ciò si deue benissimo auertire; & vsarui ogni diligenza, perche quanto più le cose sono fatte secondo il bisogno, tanto più riescono felicemente.

In oltre non minor consideratione s'hà da vsare, & hauete da sapere, che tutte le biade s'allegrano site in luochi larghi, grassi, e c'hanno il bel Sole. L'orzo, lino, fagiuoli, e faue, vogliono il terreno morbido, e grasso. I viuari de semi, ò pianti mettinsi in terreno ne magro, ne grasso. I sassi d'Inuerno raffreddano il campo: e di Estate lo riscaldano troppo, però leuagli. Quando si moue la terra d'intorno all'alberi, riuolta bene quello che è sopra, di sotto, lettamando i frutti, mescola il lett. me con terra, e preponi sempre i lauoratori paesani, à forestî, & incogniti, e quello che si può far la sera, non aspetti di mattina.

In oltre di ciò ti dico questo quanto all'arare. Ara sottile; perche in questo modo d'arare non puoi errare; perche così il terreno resta meglio compartito, gli và manco seme, e nasce meglio, taglian si più à fatto le radici triste, la terra stà più sospesa. Le lotte non fan argno, ma lo disfanno, ara le terre morbide, per gran caldo, e l'herbe con radici seccaran-

ranno, arali anco per gran freddi, che gli auuerrà il medesimo, e quante volte, si riueste d'herbe, tante volte, co'l tagliente vomere ritagliele.

Aransi anco le terre leggieri: ma non tante uolte; sia arato il campo si sottile, e piano, che non si conosca per qual verso è arato, l'aratore debba esser alto, acciò meglio padroneggi a la stiua, arato, e buoi: arando non ti fermare se non da capo, oue i buoi pisciaranno, e ripiglieran vn poco di fiato, e nel solco, camineranno più volontieri camineranno, adescati quel riposo, & ombra.

Quell'è vn buon bifolco, che sà bene, arare, seminare, caricare vn carro, ben guidarlo, non battere i buoi: ma lauorando, mantenendogli belli, biondi, e grassi, con poca spesa, non strappiacciando paglia, ne manco fieno.

Auertimenti per la Padrona, ò Massara della Villa.

SI come la prencipal cura della Villa fuori alla campagna, si spetta all'huomini: Così la principal cosa della cura della casa, si spetta, e conuiene alle donne, alla principal donna di casa: Essendo che il massaro attende alla foresta, e la massara attenderà di casa, per che l'huomo alla campagna fa la robba: ma la donna, è quella che in casa l'ha dá conseruare, mantenere, & accrescere.

Altrimenti, come si suol dire, la donna fa l'Huomo: ma la donna ammazzarebbe l'huomo.

Dico dunque che egli è vfficio della donna lauoratrice, ò maßara della villa, hauer cura prima di se, come donna deuota, e di Dio timorosa, con ben ammaestrare suoi figliuoli, & altri della fameglia: vbidiente al suo marito, patiente, & amoreuole con ogni vno: discreta, con buon gouerno, non sia gelosa, habbi amore alla villa: non si parta molto da casa, ne dal suo cortile.

Sia seuera con tristi: non sia litigosa: fugga le feste de balli, e suoni, e le sue figlie ancora: Tenga netta la casa, panni, touaglie, e portico.

L'arnesi di casa non siano vno in quà, e l'altro in là: ma ogni cosa sia al suo luogo.

Le chiaui del granaio, e di cantina, non si fidino à niuno; habbia l'occhio alla giouentù, maßime alle femine. Sia la prima à leuarsi, & à mettersi in lauoro, e l'vltima à leuarsene, e l'vltima andare à dormire: E la sera ordinare quello, che domani s'hauerà da fare per casa. Facci le cose senza borbottare, perche il seruitio fatto così, non è grato. Non venghino donne chiarlere per casa, ma tosto si mādino via. Del tutto c'hà fatto, ragguagli suo marito. Facci volontieri seruitio à vicini. Spinga la gioventù, à lauorare, dicendo, vedete me? vedete vostro padre? come facciamo? Non si bestemi, non si sparli di parolaccie sboccate, & impudiche. La legna sparsa pe'l cortile si raccolga in mucchio, per

riscaldare il forno, facci ben seccare le graspe sù l'aia, per abbrusciare d'Inuerno, ò per farle mangiare à buoi. I vinazzuoli sian ben secchi per farne olio per il lume nella stalla. Renda conto giusto, quant'oua, polli, capponi, butiro, e cascio hà venduto. Nõ si cura di põpe: ma si bene de esser molto netta.

Facci la liscia per lauarsi il capo, il Venere, per lo Sabbato, con una scudella di buona, e fredda teneri, con vn secchio d'acqua, bolẽdo sin che sia calata una quarta parte, e non più: questa è perfetta liscia.

La Domenica facci mutar ogn'vno con bianche camise, facendo bucato, non si strappacci il sapone, ne legna, ne si piglino tante donne in opera: ma lauino tutte le putte di casa. Stando sotto'l portico habbi cura, che polli, ò animali, non guastino i seminati. Se da imprestito qualche cosa a vicini, faccisi quanto prima restituire. Subito disinato, sparecchisi, e che la casa non paia vna bettola. Tengai rotti panni acconciati.

Metta in couo le galline al debito tempo. Sappi capponare i galletti. Pistasi il lino la notte, e di notte nella calda stalla si fila. Faccisi il pane solum *da quei di casa, e non si faccino tante chizzole. Il pane non si mangi fresco: ma sodo, e duro: quest'è mistura incognita.*

La botticella del buon vino, non si tocchi: ma beuasi continuo aquato: quel poco puro mantengasi per il gran caldo. A tauola, quel poco, che c'è, mangisi in pace, con silentio, e prima fatta la bene- dit-

dittione. D'una sol noce, tutti ne gustino. Nō s'entri à tauola, se tutta la fameglia nō è arriuata a casa.
Non si faccino tante tauole. Diasi la minestra, secondo la persona, sforzandosi contentar ogn'uno co meliori modo quo, &c.
I fanciulli piccini, mettansi a dormire prima, che lauoratori giunghino la sera a casa. Perche la massara ch'attende de ca, guadagna cinque soldi, e non lo sa. Habbia buona cura del latte, sapendo fare il butiro, ricotta, e cascio salato bene a modo. Che tutte le sorti d'animali minuti, e mezani, di cortile, habbino il suo mangiare a tempo.
Non è buona massara, chi non hà vn'horto ben piantato, e seminato, zappato, e ben szerbato. Che le galline, oche, ne animali nō v'entrino mai. Che'l lardo, i salciccioti, e salami non si smarrischino. Habbi cura del forno, fornello, del pane, che sia ben stagionato. Che si faccino ogn'anno panni lini, per la brigata. Che'l pollaro stij serrato à chiaue, e ogni dì si leuino l'oua fuora de' nidi.
Ogni sera auertisca se tutta la pullaria è venuta a casa, hauendo cura, che l'Api non sian danneggiate da qualche bestia cattiua.
Il comprar in grosso, e vendere, spettasi al Padrone: ma ne minuti fatti alla Massara mi rimetto; perche De minimis non curat Prætor.
Altro auiso de chi regge la Villa.
IL Massaro, ò Reggitore di villa, auertisca molto bene a questo, e sappi, che gli conuiene essere

huomo da bene, essempio a tutta la sua villa, fameglia, e contado, acciòche ogn'vno mirando in esso, e considerando la sua vita, modo, e procedere, con suoi costumi discreti; da lui imparino, lo temino, e con affetto lo riueriscono.

Debb'essere questo Reggitore come vecchio venerando, se non d'anni, almeno di senno: huomo de poche, e buone parole, honeste, e piaceuoli: huomo di buona patienza, che non bestemmi, ne di sua fameglia vi sia bestemmiatore.

Non sia troppo amico del uino, ne manco di bettole, ne di giuoco prohibito: non dia ad vsura, non irriti la sua fameglia ad inimicitie, ne al danneggiare il suo vicino, ne anco altri.

Non tenghi ladri, ne furbi, ne sgherri sul suo cortile: Ne meno riceua in sua corte gente bandita, ò contumace: Paghi le mercedi de' suoi lauoratori, dandogli in real pagamento, danari contanti, ouero robba buona: ma per giusto prezzo.

Sia molto vigilante, sempre il primo leuato da letto, e l'vltimo per andare a dormire. La sera però prima, che vadi, scorra, e vegga bene tutta la casa, e stalli, co'l cortile: Se la rosta, vsci, e porte son ben serrate; Se le bestie han mãgiato, beuuto, e s'ha fatto il letto cõ paglia asciutta, e uegga doue sõ i cani.

Non sii buziardo, ne chiarlone: ma deuoto, & osseruante delli precetti di Dio, e di Santa Chiesa; e ad ogni vno di sua villa gli faccia osseruare.

Nel tempo del reposarsi la famiglia stracca, al- l'hore

l'hore debite, non sia tediosò,ne comanda cosa strana,difficile,ne spiaceuole: ma li lascia riposare co'l lasso corpo loro;e non gli sia tanto rincresceuole, se non fusse più che gran necessità.

La sera,presente tutta la famiglia ordina, e comandi tutto quello, che domani s'haurà da fare,acciò che ogn'vno subito leuato s'accinga all'opera sua,senza perdere altro tempo,e che ogn'vno vbidisca,senza mormoratione.

Sian vigilanti le donne la mattina per tempo ad apparecchiare la prouisione de lauoranti,e subito la sera giunti à casa,sia in ordine la sua poca cena, tale,e quale, acciò che subito cenato,vadino quanto prima à riposarsi, per meglio lauorare la vegnente prossima giornata.

Che per modo niuno la famiglia patisca la fame.

Quando si sà, che non v'è pane,cresca la fame, sino i cani fuggono dal cortile,e doue non mangiano,iui non abbaiano,Perche, Qui non manducat non laborat.

S'habbi fra tanti garzoni,un bifolco buono per i buoi,ilche molto importa, vno che egli sappi bene nutrire,e guidare;tenendogli tutti ben stropicciati, non battendogli come asini,dandogli il fieno à poco, a poco,nel gran caldo dargli vn poco di mirizo;la sera poi spruzzargli vn poco de vino nelle nari,con quattro grana di sale. Lauorandò più tosto la mattina nel fresco. In questa maniera lauorando, ingrassaranno. Sia ben pagato vn tal bifolco; perche

lo merita, ne tu, ne tuoi figliuoli, deui ingiuriare chi sia di famiglia. Non si parli di dare, fra ogni cosa; perche à questo modo i buoi, e la villa partirebbono poi loro; E che il salario corra al suo promesso tempo.

Notandi per chi stà in Villa.

P*Rima, nelle cose della villa, à vecchi s'appartiene commandare, & à giouani vbidire, e lauorare. La presentia del Padrone, e quella, che fà fruttare la villa. Come ogn'arte ha bisogno de suoi istrumenti, Così l'arte de villa ha bisogno de suoi istrumenti, che sono infiniti: ma prima sono i garzoni, et huomini lauoratori, quali debbono tenere rustici di pianta, come più atti alle fatiche. Siano giouani, ma non pazzi, per non rompersi seco il collo; però huomini fatti, non troppo vecchi, à cui non si gli può sempre, ne si deue ad vn certo modo, comandare. Siano dunque s'è possibile tutti gente da lauoro, di meza età, sani, e nell'arte d'agricoltura, pratichi. Perche non si conuien sempre al Padrone, uoler insegnar al giouane ne comandar al vecchio. E de simili lauoratori, sarà bene (così fo io) che il Padrone qualche festa l'inuiti à disinar seco, l'altri ogn'vno gli sà.*

Auisandoti, che il marito, e moglie, non s'ingiurino, ne in absenza, ne in presenza, ne la mettino, che la lor famiglia, fra di loro s'ingiurino: perche la diuersità de costumi, suol generar sdegni.

Le

Le pompe, foggie, e nouità de vestimenta, siano del tutto bandite: ma si vesta secondo l'uso buono della villa. Perche il contadino e contadina, rustic. deuon vestire.

I garzoni, e figli non siano ne troppo sfacciati, ne troppo timidi: l'uno, e l'altro è vitioso: il timido, non sopporta la fatica, e lo sfacciato non vuol vdire che gli comanda, & occorrendo strepiti ogn'vno respetiuamente sia castigato con parole, e con fatti, bisognando.

Volendosi maritar putte, ò torre nuora in casa, contentasi ad ogni modo la Massara, di quello, che vorra il Massaro suo marito, perche la donna a pena sà le cose di casa: ma l'huomo sa anco quelle fuor di casa: perche prattica. Sia la Massara vnanime col Massaro, non solo nelle prosperita, ma anco ne trauagli, e nelle infirmita. I figli s'alleuino honesti, e nel timor di Dio, caparra a Padri, e Madri d'esser poi ben trattati da loro. Contentasi ciascun marito di sua moglie, & è conuerso, perche questa sara una santa, & intemerata societa, acciò standosi a lei con gran modestia, altrimente sarebbe cosa da mecho, è meretrice.

Auisandoti ancora, che la donna troppo amica del vino, facilmente si rende sospetta al suo marito, d'impudica, incontinente, e lasciua.

Racordati d'hauer in villa reti da pescare, cani da cacciare, con balestre, & archibugi di mira, per lepri, lupi, e grossi pennati: Ma fra tutte le cose, hab

bi

bici libri spirituali, per rimedio dell'anima tua.

Il colore della terra non è vero inditio di sua bõta. Semina, e pianta secondo l'vsanza del paese; & non porre speranza in nuoui semi, non espermentati. Il seme in luochi humidi peggiora: però procacciati sempre seme fresco, e buono.

Il ferraro, e legnaiuolo, sta bene appresso alla villa, per più commodo de tutti.

Le viti, in luogo freddo, piantisi a mezo dì: In luogo caldo, a settentrione: Ma ne temperati a Leuante, ouero a Ponente. Si deue potare, scaluare, e seminare, secondo l'vso del paese.

Non si tocchi mai le piante di qual si voglia sorte, ò di seme mentre fioriscono. Gli vuol diligenza in trasciegliere ogni buona sorte di seme, e pianta.

Potando considera queste tre cose principali, la speranza del frutto, il capo c'ha da nascere, per l'anno seguente, & il luogo, che la deue conseruare, e rinouare.

Dicono, chi pota la vite a buon'hora, haurà assai farmenti: ma se la poti tardi haurai vino assai.

Sempre si deue trasportare ogni seme, pianta, ò animale, da luoco cattiuo, in buono: non mai al contrario. Doppo vna ricca vendemia, pota con più riguardo: ma doppo vna cattiua, pota con più larghezza. Potando, scaluando, & innestando, vsa ferri acutissimi. Alla vite, & a gl'albori fruttiferi, fagli tutto quello, che gli bisogna, innanzi ch'aprino gl'occhi, e mostrino i frutti.

Quel-

Quello, c'ha lasciato il bifolco di fare con l'arato, nel campo:fallo tù con la zappa.

In luogo tutto scoperto al mezo di,non si debbono spampanare,ò sfogliare le viti, perche pe'l gran caldo, han più tosto bisogno d'esser coperte.

Le piante sterili,si deuono fuggire,come la peste.

Chi affitta al suo vicino,aspetti mal mattino.

Il mezo del tuo campo và in pericolo, quando che tu non lauori l'estremità,ò cauedagne. Scriuono i più dotti di quest'arte dell'Agricoltura,che ogni frumento feminato per tre volte in terra humida,si tramuta in segala,ò germano,come gli dicono nel Regno.

Tre mali equalmente nociui, sterilità, morbo,e mal vicino.

Chi mette vigna in terreno sterile,getta la fatica,e la spesa insieme.

Il piano dà vino in quantità:ma la collina lo dà in maggior qualità.

Nelle necessità,si fa come si può. Se la secchezza è lunga,semina,sta così bene il grano nella polue del campo,come nel granaio.

La via della villa s'è cattiua, è contraria al piacere, & all'utile. Se ari male,peggio mieterai.

Vn picciol campo ben coltiuato, rende più frutti d'vn grande mal trattato. Non tagliar la vite tenera col ferro,e la tagliatura non si facci dal canto dell'occhio,acciò che la lagrima non l'accieca. Il palo lungo fa crescere la vite. Il buon potatore ha

da lasciare i capi secondo la grassezza, e magrezza del terreno, e la complessione della uite, auertendo, s'hanno frutto, veggasi per la villa, doue manca vna vite, vna pianta. La legatura delle viti faccia si anco in tempo d'agresto, che non teme: ma non già in tempo fiorito: Non zappar dico la vite in fiore, perche questo più tosto ti farà vna vendemia. Se vuoi terreno buono per frumento, caua sotto dui palmi: ma per piante quattro, massime in morbidi terreni. In magro fondo, non cauar troppo in giù. La vite mal gouernata, e radicata, tosto viene al fine. E gran vergogna, cominciar vn'impresa, e non vederne il fine.

Se vuoi conto dalla tua villa, non rincresca spenderne ogn'anno la decima. Sel seme passa vn'anno, il raccolto non ti passarà bene. Ogni seme, seminasi a Luna crescente. Se la tua villa hà troppo boschi, dira dagli i più grassi, e mettegli a coltura: ma mettegli fuoco, che te l'ingrassarà, e szerbarà.

Vsarono i Greci si saputi, corre, e raccorre l'oliue, per mano de fanciullezza vergine, dicendo loro, tal albero esser consecrato alla castità.

Il Lupino, e Veccia arasi sotto fioriti in herba ingrassano: ma maturando nò: anzi immagriscono il terreno.

Il campo humido vol assai letame: ma il secco meno.

La vigna in sito aprico, e caldo, lauorala per tempo: ma in freddo, tardi.

Tutti

Tutti i lauori di villa (ascoltami ò pigro contadino) non s'intendono esser fatti troppo a buon'hora, ne troppo tardi, se si faranno otto di prima, ò otto dopò. Tutti i semi nati s'allegrano ne luoghi larghi, grassi, e c'han vn bel sole. L'orzo in humido more, in secco frutta bene.

Se fussi astretto operar qualche cosa in terreno salso, fallo auanti l'Inuerno ; perche dalle future pioggie sarà lauorato, & alquanto purgato.

Tutte le piante, ò semi per ripiantare, sian messe in terreno, ne troppo grasso, ne magro, acciò meglio s'allignano per tutto.

Le sassa ne campi d'Inuerno son troppo freddi, e d'Estate troppo caldi; si che nuocono ad ogni tempo, a seme, piãte, e vite; però leuagli, p ogni modo.

A benche il contadino sia tuo, e sappi lauorare, contutto ciò non te ne fidar sempre: ma vedi pure il fatto tuo, perche non abusi la tua domestichezza, intendimi, ò Fra Zorzo Cappalone, e tu Frate Alessio dalla bastardina? E vero che il barba Stephano è vn lauorante compito: ma Zouan Broccai zanza troppo, come dottore della villa: però dich'io, stagli sopra, e vedi il fatto tuo.

Commanda: ma non con superbia, ne con timidità, perche manco mal è esser seuero, che crudele.

Non mangi il padrone di nascosto: ma sempre con li altri, e del medesimo cibo.

E ben fatto ascoltar tutti; perche ciascheduno abbonda nel suo senso; vn frutto, vn polo, vna sie-

pe,e cose simili,dico al suo tempo opportuno,e stiasi bene prima con suoi vicini.

A mangiare,e lauorare,fa che contadini stiano più vniti, che si può accioche tu vedi tutto il fatto tuo, altrimenti t'vccelleranno,fra Zorzo mio.

Non sia tutto'l giorno il contadino alla città,et ogni mercato non gli vadi,se non per gran bisogno, perche à questo modo il contadino s'impoltronisse, viuendo alla bettolà.

Non si lascino far zappelli, ne sentieri per campi. Ne si tenghino se non tanti garzoni,quanti bisognano, e niente più. Sia la famglia più presto vbidiente,non contraria.

Fra Zorzo mio,fatti leggere questo libro, che ti sarà di honore, e d'vtile assai, e prega per me, che t'hò dato l'habito, & a bocca t'hò insegnato qualche cosa.

Pronostico naturale per la Villa.

IL Ciel sereno,rosseggiante,mostra venti. Il Sol pallido d'Estate,mostra tempesta:Tramontana,porta sereno: ma N. porta pioggia.

Nel leuar del Sole,correndo le nuuole a tramontana,mostra sereno: Ma leuando,ò tramontando con foschi colori,notifica venti.

Luna pallida, mostra pioggia:rossa, venti: ma bianca,sereno.

Luna nuoua, non apparendo dopo'l quarto giorno,mostra assai pioggia: Ma se nel quarto giorno si vedrà bella,sperasi sereno:e se nel voltar sarà bella, s'aspet-

s'aspetta bel tempo:ma rossa, venti:e se nera, pioggia.

Doi archi il Cielo ad vn medesimo tempo, danno pioggia, & anco verso l'Occidente, pioggia: ma verso Leuante, sereno. E quando il Sole resplende solum, *all'Occidente, mostra acqua.*

La fiamma del fuoco pallida, e tremola di Estate, mostra gragnuola, e le brascie coperte de ceneri, pioggia la lucerna tirando quelle scintille, ò che sù la cima del stroppino, ouero lucegnolo, v'è quel funghetto, ò quando il lauezo fuori uia abbruscia, è segno di pioggia.

Quando le pietre a tecchio son molto bagnate, che il muro suda, ò il sal è bagnato, ò la carne salata d'ogni sorte, gocciola, ò i buoi corcati tutti da vna parte, ò che si leccano il corpo, e quando si mordono i piedi, è segno di pioggia.

E segno di pioggia ancora, quando gl'Vccelli aquatili guizzano per l'acque: quando le Rondini, volando sopra l'acqua, la battono col petto, e con l'ale: quando le mosche, zenzale, tauani, e pulci, pungono più del solito: quando le formiche traportano le sue oua da vna tana bassa ad vn'alta: e che le talpe, più del solito forano la terra: e che le capre, e pecore, pascono più auidamente del solito: e che il gallo canta più e fuori d'hora, e che si spoluerizza con le galline; & le rane gracchiano alla stragolata; e che l'Asino crolla il capo con l'orecchione: e che le passare strillano tutte vnite: e che il cane si riuolge per terra,

terra, cauandola: e che il cesso puzza più del solito: e che i piedi sudano molto: e che i membri dell'huomo, massime de podagrosi, franciosati, e de' vecchi, dolgono nelle giunture: o che la gatta si laua il capo dalle orecchie in sù: i fiori, & acque odorifere, man dano più odore; e che le nostre mani son più ruuide del solito: e che il suon delle campane è più acuto: e che la corda del carro non si può ben distendere: ogn'una de queste, è segno de mutatione di buon tẽpo, in pioggia, ò in nuuole; e tutte queste cose le deue osseruare il buon Contadino, pratico nella villa, acciò facci le sue facende, più accommodamente.

Horologio da villa per sapere che hora è, quando non v'è ne gallo, ne campane.

Osserua questo.

QVattro giouani in viaggio, ad vn'hosteria, tutti in letto, di notte, verso l'Aurora, non sentendo ne gallo, ne campane, disero fra loro, che sia giorno, per marchiare?

Disse in risposta, vn Napolitano: Io credo, che s'auicina il giorno, e me n'accorgo, perche non hò più sonno. Il Fiorentino disse: anch'io credo, che s'auicina il giorno, perche mi sento lo stomaco molto leggieri. Il Piacentino disse: io giudicò, che sia giorno, perche non mi poßo cauar l'anello dal dito. Et vn Milanese disse: al certo, ch'è giorno; perche ne io ho più sonno; ma ho gran fame, e mi moro di cacare, però leuianси quanto prima. Giusto horologio per certo, batte à tempo, e rare volte falla.

Pro-

Prouerbij Rurali.

SEtristo è l'anno, ch'è detto Bisesto,
E quel, che siegue, pur sente del mesto.
Quando la mosca si vede al Gennaro,
Che'l contadino conserua il pigliaro.
D'Agosto, amazza il gallo, e dopò piglia,
De panni, per vestir la tua famiglia.
Si dice in villa questo, che la zappa,
Apporta seco il rudo, & anco l'acqua.
Nell'apparir i fior de spin prugnuoi,
Gran fame sentono le vacche, e buoi.
Quando, che'l bianco spino vuol spuntare,
La sagina conuienti seminare.
Quando la vite teme la freddura,
Dalle del sarto, la ritagliatura.
La vite, dico quella di collina,
Vorrebbe ogn'anno vn poco di pollina.
Quando si sente il Tron, prima del Cuch,
Sterleggia il campo, come fusse stuch.
Auien, che Marzo và con Marzaria,
Il Bue all'herba, & in can'all'ombria;
Ma suol venir souente vn tal ritorno,
Che torna il Bue in stalla, e'l can nel forno.
Disse'l frumento, d'April non venire,
C'hor mai, son grauido per partorire.
Ma vien di Maggio, e vedi quel c'hò fatto.
Coprendo la campagna affott'affatto.

E poi se vi ritorni là di Giugno,
Certo ti riempirò di grano il pugno.
Il Cece dice fatt'in là fratello,
Se voi, che noi facciamo vn bel castello.
Ma'l Fagiolo dice, vien quà mia sorore,
Volendo, che facciamo il campo in fiore.
Quando che'l monte è piu ricco del pian,
E quando il lepre corre adietro al can,
Quando la Moglie batte il suo Marì,
Tre cose sono queste à mal partì.
Insiorita la Faua, dagli l'acqua,
Sino alla cima, fa che ella risciaqua.
Si vede, che la neue Decembrina,
Più volte per tre mesi ella confina,
E se non seguita vna lunga pioua,
Per quattro mesi, pur se ne ritruoua.
Vuoi buon fauaro? Semina al Gennar,
Ma guarda bene, non ti gli auezzar.
Se Marzo è sciutto, poi d'Aprile pioue,
Aspetta grano assai, & assai coue:
E poi, se Maggio, ti riesce hortolano,
Aspetta, paglia assai: ma poco grano:
Ma per l'opposito, s'è poluarento,
Aspetta poca paglia, e assai frumento.
Febrar lucerta mette fuor la testa,
Dubito assai quell'anno di tempesta.
Verno, ch'è senza neu', trist'il frument,
Poi che quell'anno in verme aguzza il dent.
Se gran non vedi il piano, và in montagna,

Et iui stà godendo la Castagna.
Non lodar mai (intendi ò Contadino)
Tua bella moglie, caual, ò buon vino.
Quando il Natale vien in Domenica,
I Buoi venda il villan, per tor Melica.
E quando l'anno poi ti riesce in depsa,
Và stretto in cintola, come la Vespa,
Ma quando il Marzo, hà cinque Venerdì,
Assai pene ti mostra, & poco si.
E quando il nouel primo non rende frutto,
Penuria accenna, per quell'anno tutto.
Il mese è buono, se'l calende è tristo,
E pe'l contrario, più volte l'hò visto.
E doppo guerra, con peste, e moria,
Aspettane d'hauer gran carestia.

Auiso molto importante, per quello che vuol comprar vna villa, ò possessione.

Horsù, col nome di Dio, della gloriosa Vergine del Carmine, e di Santo Eliseo nostro Profeta Carmelitano, & Agricoltore.

Colui, che nell'arte dell'Agricoltura desidera esser prattico, conuiengli pratticare; la di cui prattica abbreuiasi con la teorica, e famigliarità di questa presente opera, leggendola, e considerandola più, e più volte.

Dopò questo, sia dibisogno, credere senza dubbio veruno, quanto t'ho detto in questa mia opera Per

che non credendo, tu non faresti profitto.

Però tu vedi, che quel fanciullo crede al suo Maestro, che quell'è vn A, quell'altro vn B, e non ricerca altro. Chi studia Retorica, crede à quanto scriue Cicerone. Chi studia leggi, crede à Bartolo; chi studia grammatica, crede à Prisciano: e chi studia filosofia, crede ad Aristotele, qual scriße per nostro documento. Oportet addiscentem credere.

Così tu hai da credere à quest'opera mia, indubitatamente: fondata sopra l'esperienza, dotta maestra; sopra la scienza prattica, & alta dottrina de primi huomini del mondo, Greci, e Latini, c'habbino scritto in tal materia di villa, ducent'anni auanti l'incarnatione di Nostro Signor.

Che furono vn Marco Varrone dottissimo Senator Romano, Virgilio, Columella, Constantino Cesare. Poi vn Paladino Rutilio: vn Marcello Fiorentino. Aristile Mattiolo, Plinio, Galeno: lasciando di dire i Moderni, come'l Signor Gallo; Carlo Stephano: Gabriel Alfonso: Camillo Tarelli, & tant'altri, i cui secreti, e modi di gouernar ville, sono con facilissima maniera registrati in questa opera presente, per mano mia, prattico, e teorico versatissimo in questo negotio di curar la villa.

Essendo io hò, mai canuto di sessant'anni, mentre scriuo questa opera, che tu vedi. Essendo io dico versato in ogni attione di villa, cioè di piantare, innestare, potare, seminare, vendemiare, & in somma prat-

prattico consumato: come tu studiando questa mia fatica, dirai come dico anch'io, e non sarai punto ingannato ne frodato.

Osseruami dunque principalmente quì, à questo gran passo.

Prima se vuoi comprar vna villa, non la comprare d'altrui danari; perche facilmente in breue ti conuerrà vender la villa per la metade meno di quello, che ella ti costa, per restituire i danari à chi te l'hà imprestati.

Ouero pagarai il censo di quei danari à sette per cento, e tù dalla villa, à pena ne cauerai due.

Si che tira qual capo tu voi, c'hai perso, sei ispedito, ò fallito per dir meglio.

Ma se hai danari, che son tuoi: ma hai debiti, io ti conseglio più tosto pagare tuoi creditori, che comprar villa. Perche i termini vengono, e facilmente ti potrebbono far vendere la villa à prezzo vile, così restaresti senza villa, e senza danari.

Ma hauendo danari tuoi senza debiti alle spalle, lodo, che tu compri vna villa, più tosto, che ne far censo, che pensa, ne che comprar casa, perche tosto casca.

Ne t'impedire di Molino, che con sue continue spese, ti mantiene le girelle nel ceruello.

Ne anco deui dare tal danari à mercanti mancanti, che fin che non son morti, non si sà mai quanto pesino, si che di mercanti, delle volte assai ti riescono mancanti.

Più tosto vorrei comprar terra, che tiene, e si mantiene, essendo, come dirò da basso, fatte le cose con tutte le necessarie cautelle della Masina.

Perche anco qui n'è che dire, & assai da pensare, in comprar terre: si che n'è nato quel adagio trito.

Chi compra terra,
Molte volte compra guerra.

Essendo, che è più pericoloso comprare, che vendere.

Perciò apri ben gli occhi, quando uuoi comprar questa terra, e villa: e sappi principalmente se la uilla, podere, ò terra, che colui ti uuol uẽdere, è sua; chi gliela lasciò; da chi l'hà hereditata; quanto tempo è, che la possiede; e sottoposta à fedel commesso; fatti mostrare il testamento di chi gliela lasciò.

Vedi s'è libera da decime, datio, se paga alla Chiesa, se vi sono assicurate sopra doti delle donne: s'è de Pupilli, ò Orfani. S'è appresso à fiumi, ò feudatarij: Se è infra buoni vicini.

Se è il luogo di confini, doue di continuo vi sono Sgherri, ò banditi.

Se facilmente vi tempesta, ò vi nebbia, ò vi brinan le viti, ò se vi nasce buon'acqua, buon vino, e legna per le viti, & anco da brusciare. Sappi se fusse impegnata, ò fatta sopra qualche censi: informati da Massari, e da contadini, perche costui vuol vendere se egli fà, ò per bisogno, ò per essere la villa cattiua, & altre cautelle simili, ti conuiene astrologare.

Perche pe'l più delle volte, credesi comprare vna villa, e si compra tigna, ò lite, che ti fa poi morire fallito, e (ch'è peggio) disperato. Essendo, che questa pratica si vede giornalmente, che più sono gl'inauertiti, e pazzi compratori, che i pazzi venditori. Non ti scordare quest'auiso, altrimente ti conuerrà passeggiar per palazzi, piazze, e per studij de notari, e pela menchioni, e con liti perderai; etiam *che vincesti l'istessa lite: hor pensa com'andarebbe, se perdesti tal lite. Compra dunque la villa: ma vendi la casa alla città, con queste cautelle, che t'ho detto, e che ti dirò hor hora.*

Altre cautelle, per chi vuol comprare vna villa.

Oltra le predette cautioni, volendo comprar detta villa sicura, auertisci, che non vi sia fiume grosso da passare senza ponte, come Trebbia, Taro, Nure, Pò, e simili cose, che pe'l più delle volte, ò che non si può passare, ò passando si casca nell'acqua e molti s'annegano; gran timore, pericolo, & danno; parmi, che sia questo, per auertirlo bene.

Comprala lontana da strade correnti, e maestre, lontana da tiranni, da torrenti, da fortezze, da rouine, ò libbie.

Da villa ch'hà nome cattiuo: da genti, che fan del ricco, e sono scrocchi, e fan professione di torre la robba, l'honore, & anco la vita al vicino,

Fra tutte l'altre cose, rampicatisu'l più alto albero, che sia in detta villa, e sia d'Inuerno, che gl'Alberi non habbino foglia, e risguardati d'intorno, à mezo giorno, che non sia nebbia: ma chiaro Sole, & se per mala sorte tu vedi fiume, non comprare quella uilla; perche etiandio, che sia lontano, può essere, che fra poco tempo sia appresso, e tirata giù da detto fiume, che vuol dire in Greco, Reo, cioè cattiuo, e pericoloso.

Comprela alla grida, fa che quel; che ti vende ti dia con esso seco vn'altro conuenditore, alla crida però fatta con tutti i suoi trattati instrumentati, secondo l'uso del paese, e fa cõto, che quella poca spesa sia vn nulla: però che ella non ti rincresca. Perche simil cautelle fan dormir sicuro, senza le quali resti confuso, e molte volte senza villa mal comprata.

Comprala (s'è possibile) appresso della città, e che vi sia buona strada anco per i carri, che possino anco venir d'intorno: Così per esser vicina potrai andarui presto, & à piedi. Si che il tuo Massaro sempre teme, che tu non gli arriui sopra alla sprouista: d'onde auuiene che ti darà manco danno: però si dice, che il Padron in villa e vna gran febre del Massaro, & sanità della massaria.

Compra s'è possibile, che ella sia vnita de campi, & appresso alla casa, siano detti campi. E non sappi mai il tuo Massaro, il giorno, che tu vuoi andar fuori in villa, ne quando vuoi ritornare alla Citta.

Và fuori non sempre da vn'hora, ne da vna sol strada, ma hor di mattina, hor di sera, hora à mezo giorno. Quest'hore intempestiue molto le teme il tuo uillano, dubitando che non lo ritroui in qualche frode.

Così la villa vicina ti riuscirà, per altri diuersi beneficij; perche la condutta s'hà per poco prezzo. Le robbe più vagliono alla villa vicina, che alla rimota, per la facilità del grano, vigno, legna fieno, strami, frutta, e cose tali. Compra verso sera; perche la mattina andando fuori, e ritornando dentro, la sera il Sole sempre ti batterà nella schina: ma se altrimenti, sempre ti darà ne gl'occhi. Comprala ben vestita di alberi, frutti, viti, e casamenti nuoui, fatti in calcina, con suoi pozzi, forno, solari, stalle, &c.

Comprala con le semenze adietro per ogni modo Sia più tosto in piano, che il colle, e più presto in collina, che in montagna.

Non sia più lontano di cinque, ò sei miglia: altrimente val più il prezzo della condutta, che la robba, che si conduce.

Che vuoi far di villa in montagna, stando tu al continuo alla città, laui il capo all'Asino, più spendi, che non caui, t'affatichi per impouerire.

Procura dunque comprare appresso, più tosto, poco: ma buono, e commodo.

Oltre che auanzerai la caualcatura, e sua gran spesa, ogni giorno stando fuori un pezzo del giorno, vedrai

vedrai tutta la villa, chi và, chi viene, chi trauersa, chi danneggia, chi taglia, chi ruba: e così tosto rimediarai.

Comprala dico di terreno buono, da ogni frutto, grasso, e uero, questo fà buon pane: la terra bianca, val poco: ma la rossa peggio: di questa non te n'impedire.

Vuoi conoscere bene, se la villa è buona? guardaci à mezo Giugno, come stan i formenti faue, e veccie: vedi s'hà bella spica, ò teca, s'ella è lunga, è piena: se la paglia è grossa, e la spica fà collo d'impiccato, dico poco auanti che si mieta.

Non l'andar à uedere di Maggio nò; perche quel le tante foglie ingannano molti.

Se fusse metuto; vedi quante coue, ò fascetti ha fatto, e quanto gran han fatto per ventina, e quant'è la semenza, & essendo batturo, ricerca il medesimo, e vedi se v'è del pagliaio, bella catasta di legna, belle viti, di che sorte; e se sarà possile voglio, che tu assaggi il vino di detta villa: sapendo se si mantiene d'Estate, quanta legna fà, e se v'è alta catasta, quanto fieno fà, e s'hà ragion d'acqua viua, ò morta.

Comprala ti dico, osseruato quanto t'hò detto, che sia buona, e fruttuosa terra, e per maggior cortezza tua, vedi detta villa, meno tre uolte in diuersi tempi, e distante. com'anco da mezo Inuerno, e quãdo si scalua, ò pota, e miete; vedrai com'è legnamata, com'hà capi le viti, come celano i cãpi, ò nò,

se

se son morticci, ò sani quei prati, e campagna.

Consegliati con quei paesani contadini in secreto, se quella terra è da grano, ouero dà mattoni, ò da pallottole: apri ben l'occhio a questo, tal volta, che non sij vccellato.

Dicono i Theorici di villa, quel esser terreno buono, che tira al nero, & oue si veggono come albere, salci, & altri legnami d'ogni sorte, crescere presto, grosse, di bracciata, che pontano assai rami in breue tempo: notabile inditio, che da basso vi è humore in abondanza: ilche non auiene à certi terreni rossetti, arenosi, ò sabbioniti. Hor quanto a queste cautelle bastano.

Dell'aria buona.

NOn basta, che tu compri la tua villa in buon terreno, con le sopradette circonstanze: ma di più t'auiso, che la compri ancora in luoco, doue sia aria buona: E più importante l'aria buona, che la terra buona.

Che vuoi tu comprare villa, ou'è l'aria è infetta, maligna, ò pestilente? la doue sino i volanti fuggono, perche non vi ponno habitare? sino le piante vi muoiono.

E se vuoi villeggiare per quattro mesi dell'anno, con tutta la tua famiglia, non vedi, che per tal aria si danneuole, ti conuerrà tutto'l giorno mandar alla città per barbieri, medici, medicine, cassie,

siroppi,

siroppi,cristieri,e simili odiose mercantie?

Poi fatto'l seminato, verrai alla città, oue tutto l'anno sarai amalato: con pieno il capo di quell'aria si velenosa. Perciò se tu sarai giudicioso Padre di famiglia, auertirai molto bene, spendere bene i tuoi danari in vna villa d'aria grata, piaceuole, e che sana l'infermi, e non ch'inferma i sani.

Sia dunque l'aria non corrotta, ne da paludi putrefatta. Non troppo calda, ne troppo fredda; non troppo humida, ne troppo secca: ò stemperata, non troppo scoperta, ne troppo adombrata: non troppo alto, ne troppo vallato; perche da questi estremi generasi aria cattiua, che con l'alito spirando, e respirando, entra nel corpo humano, e principalmente vassene di lungo al cuore che da si trist'aria vien in uolto, e resta tutto tristo, o indisposto, e malinconico, il qual amorbato, tale rende tutto'l corpo, & qual presto diuiere gonfio giallo, senza appetito, e presto finisse i dì suoi. Questo è il frutto, che hai cauato dalla mall'aria della tua infetta villa: ma l'aria buona, e sana, se tu sei infermo, tosto ti purga, e ti risana: ti tiene allegro, ridente, colorito, tutto grassato, pinotto, & con buono appetito.

Ma tu mi dirai, come potrò io conoscere se l'aria di tal villa è buona? oh te lo dirò io, dall'effetti conosconsi le cause: Come dal fumo, si conosce che v'è fuoco.

Dicono i naturali, che quell'aria è sottile, e buona, che subito nasc osto il Sole, si raffredda, e subito

nel-

nell'apparire si riscalda,come quella,ch'è facilis ap præhensionis; *dicono: Ma l'aria grossa, paludosa serpentina,& infetta,opera all'opposito,ti costringe il cuore,che à pena puoi fiatare, e vedendola come antro oscuro,ti fa malenconico.*

Si conosce l'aria buona della villa, quando gli huomini vi campano assai,robusti, coloriti, rossi, donne belle : e polite,e che ballano,ò cantano volentieri : questo è vn euidentissimo segno d'allegro cuore, e di buon'aria.

Quando alle loro vicine hosterie vi si balla, i giouani concorrono tutti vestiti da festa,con la penna del gallo nel suo capello:e che sono armigeri, e fra l'altre cose,quando han buona voce, nell'Aurora leuandosi per dar mangiar à buoi,che nel mezo dell'aia vociferano così forte,come il cane che abbaia alla luna,e quella voce ribomba 2.1.3.miglia:ottimo segno d'aria sottile,e buona, tanto cacciano quella gran voce,perche hanno buono stomaco,pet to, e fianco.

Quell'è buon'aria, doue i fanciulli presto si snodano dalle fascie.

Ma che,così presto imparino à caminare,e fauellare,correndo dietro alli animali col bastone,essendo eglino per anco,così pargoletti,e piccini.Effetti infallibili d'aria grata,sottile, allegra,e buona.

E se vuoi piena informatione di ciò, e del remanente,inuita à disinare con esso teco vn contadino, vicino là di quella villa,e dagli ben da bere,che lu

ti dirà

ti dirà il tutto, e senza menzogna, e ti ragguaglierà d'ogni cosa, e della qualità, e quantità del terreno, dell'aria, dell'acqua, del vino, del grano, della legna, de confini, ti saprà mostrare fino dal primo all'vltimo termine di detta villa.

In questo modo, spero che non sarai ingannato nel comprare la villa, e per aria infetta, non t'occorrà stentare, ne litigare con la morte, ne dar guadagno à medici, ne manco à speciali.

Raccordandoti di quel detto Catonico à questo proposito.

Aria buona, e terra buona: chi compra altrimente, è degno di catena, ò almeno d'esser messo sotto tutella de parenti suoi.

Se è possibile, la tua villa habbi acque assai, e bone.

COmpra la tua villa in parte abbondeuole d'acqua viua, e vicina: l'acqua dicesi abbondanza, & hauer penuria di quel che Dio hà creato in tant'abbondanza, quindi gran danno nasce alla pouera, & arida villa.

Non sai ch'in Latino si chiama Aqua? *nome composto d'una propositione, e d'un relatiuo.*

Che ci vuol dire della qual acqua ne nasce abbondanza d'ogni cosa attinente à uilla.

E doue non ci son quest'acque, la villa frutta la metà meno.

Con-

Con l'acqua inafsi tutta la villa, dai bere commodamente col fiumicello, che ti scorre à canto al cortile, ad ogni sorte di animali grossi, mezani, e minuti: oltre che la Massara laua meglio, con più nettezza, e con manco spesa i panni lini della famiglia, quando fa bucato, e con molto meno fatica, e con più prestezza, e candidezza.

Non ti parlo poi del beneficio, che sentono i porci d'Estate in rifrescarsi bene ad ogni lor voglia, le pecore, capre, le galline, i polcini, che con questo si leuano la pipita.

Ma le radici de legnami, non vedi come tirando quell'humore à se fruttato bene?

Non vedi come l'Oche, & Anitre si godono, nette, polite, e grasse, traccheggiando, e pascolando per l'acque?

E senza quest'acqua, come farai letame assai nel tuo cortile, e buono?

Intorno al cortile dunque procura, che ui scorra questo fiumicello: che anco seruirà per buona siepe, riparo, e muraglia, che terrà lontane le brigate, che indi passano: oltre che affocandosi i fenili (che Dio non voglia) hai quì pronto il proprio rimedio.

Ti seruirà ancora per risciaquare le gambe à caualli, à buoi, et à i figliuoli la sera, prima che la Massara li metta à dormire. I contadini figli lauano dentro le mani, e qualche volta i piedi: ma più tosto le vanghe, zappe, & altri succidi instrumenti, e vasi rustici.

Mancandoti questa commodità d'acque uiue, per ogni modo ti conuerrà supplire con acqua de pozzi, ò de pozzoni, oue colino acque piouane, o con belle cisterne.

L'acqua del pozzo seruirà per le cose humane: quel redutto d'acqua nella pozza, seruirà per bere le bestie per Oche, Anitre, pollami, e per molt'altri seruitij.

Doue non si può beuer acqua di pozzo per tropp'altezza, faccisi ad ogni modo la sua cisterna, ben fabricata, & in commodo loco, chè si possino accorre l'acque piouane, che da tetti scendono.

E ciò in collina, ad ogni modo bisogna.

E chi potesse hauer qualche fontanella, per condurre alla tua villa, ò che bella, & vtil cosa, perch'ella seruirebbe e per bere, e per lauare, e per adacquare la villa, in certi tempi, luochi, e stagioni.

L'acque buone son queste.

L'Acqua, che nasce da sassi è buona. L'acqua, che vien da fiumi netti, è buona.

L'acque de fiumi, e fonti, che scorrono verso il Leuante, sono buone.

L'acqua è buona, quando è chiara, limpida, & sottile, con cui tosto si cuocono i legumi.

L'acqua più leggieri, quell'è la più perfetta, l'acqua piouana, è tanto sottile, che per la sua troppo sottigliezza tosto si corrompe. L'acque de pozzi,

sono

sono così là: secondo la vena d'onde che scaturiscono

L'acqua sarà godibile, quando che da paludi, ne da vena suffurea verrà: ma più tosto haurà bel colore, non fangosa: ma più tosto limpida, e bianca.

L'acqua, dicono alcuni, douend'esser buono, sia all'opposito del vino, cioè, non habbi ne odore, nè sapore, nè colore.

L'acqua è buona, quando d'Inuerno è calda, & d'Estate ella è fredda.

L'acqua buona, da suoi effetti si conosce: quando, che'l miserabile contadino ne beue tutto l'anno, per sua mala disgratia: Con tutto ciò, tu lo vedi sano, fresco, dopo'l disinare rosso, ride, salta, canta, vocifera più d'un Pauone, e con tal voce campagnuola, stilla fino il ribombo ch'arriua alle Stelle: e netto di gola, non gli duole mai il capo, ne meno lo stomaco: non si gli gonfia il polmone, non patisce dolor di corpo, ne di fianchi: non sente renella, ne pietra, ne hà difficoltà orinanda.

Non è si tosto giorno, che mangia, come affamato, poi tira quattro sorsi d'acqua, e vassene via saltando, e cantando: tutti questi sono inditij manifesti, che l'acqua è buona.

Et à sorte, che l'acqua nõ riuscisse mò così buona, per gusto del contadino, non te ne torre molto fastidio: perche il rimedio, con poca spesa è parecchiato.

Dico se l'acque fussero quasi velenose: pche il cõtadino ha in pronto triacca, che gli leua ogni bruttezza, & è questa; agli, porri, cipolle, scalogne, &c.

Cauto instrumento della compra della villa.

Hauendo la villa, che hai visto, tutte le sopra dette qualità, ò in gran parte (è impossibile, che vna villa possa hauer tutte le dette qualità) e che sia almeno appresso, habbi buone strade; e sia vnita di buona terra, & aria: & che stando alle fenestre di sopra tu la possi scoprire; Io credo, che tu la potrai comprare.

Però trattando del prezzo, auertissi à non esser corriuo, và piano, e cauto.

Mostra esser freddo, e non n'hauer molta voglia.

Scopregli i difetti, imperfettioni, & incommodi, se ne hà: cattiua strada, teme la nebbia, il vino non si mantien vn'anno.

Casamento vecchio, e murato in creta, i campi morticci, e distanti, si che frutta poco.

Saran queste occasioni di fargli abbassare il prezzo, e tanto più, se fusse lontana, con cattiue strade.

Compra buon mercato; se vuoi parere buon negotiante: e piacendoti la villa, non ti vinca l'auaritia, e se ti commoda, spendi allegramente.

Colui che vende, ti dia vn'altro conuenditore, s'obblighino de eu ictione, in solidum, *in amplissima forma come dissi di sopra.*

Tù compratore della villa, fa che'l tuo Notaro

sij rogato dell'istrumento della compra:e starenisto, prima, che si recita del tuo Auocato, ben cautellato, e presente quando si recitarà.

Perche chi vuol ben pagare, procuri ogni sua sicurezza.

Dagli più danari alla mano de contanti, che sia possibile, quello gli resti, non pagare à 7. per cento: ma al prezzo di quello, che s'affitarebbe quelle terre, ad ratam *d'vn tanto la pertica, cioè, della cauata di quelle.*

E sappi, che chi bene istrumenta, dorme sicuro.

Ma se l'istrumento zoppica, ti sarà fra diece anni, tolta la villa, e come disperato morrai: per esser stata fondata la tua compra s'ù l'argento viuo, hauendoti colui venduto cosa, che non era sua: già impegnata, con sopra danari a censo, creditori anteriori, altra vendita, con patto, &c. dote, depositi, conuentioni, e simili garbugli, che ti faran parere vn'oca con poco ceruello.

In tanto, credendoti d'esser bene à cauallo, tu ti ritroui à piedi, con le mani piene di mosche. Però studia bene questo libro, e fà quanto t'hò detto, che così mi darai mille beneditioni.

Auertisci molto bene à quest'altro passo: Compro, c'haurai questa benedetta villa, e se fusse ignuda, senza casa, & albeii, non la vestire subito non gli fabricare, fino ad vn par d'anni: anzi se vi fusse qualche grossi legnami, taglia dal piedi, e questo sarà vn meglio impossessarsi: In tanti, se qual-

cuno pretendesse, che la compra tua non fusse buona:comparirà, e se per sorte la vendita non andasse innanzi,haurai questo,che non hai speso in fabrica, hai goduta la possessione, & hai goduta quella grossa legna:in questo modo non si può perdere molto : e fra tanto ti farai pratico della villa tutta, de campi,e domestico di quell'aria, e sito : si che non comparendo chi s'opponga alla tua compra, fatto pratico potrai cominciare allegramente à far i tuoi disegni della fabrica, per detta villa, come diremo quì sotto.

Sito per fondare la casa della uilla.

PEr certo,che non è poco sapere, e ben giudicare al Padrone di famiglia, fra tutta la villa, è sapere trasciegliere il sito, ò luogo migliore, e più commodo, per fabricare il casamento di detta faticosa villa.

Perche quest'è la prima pianta più nobile, e necessaria che s'habbi à piantare nella tua comprata villa.

Ho visto alle volte certi ignorantacci fabricar case,in lor ville, in siti totalmente sporportionati, bassi,humidi,pericolosi de ladri,de fiumi,di fuoco, de lupi,de serpi, & altre simil, cosaccie,indegne di vista,e pensieri.

E queste cose l'ho osseruate in moltissimi paesi: massime andando p due uolte à Napoli,per ordine del Reuerēdissimo General nostro Gio. Battista Rossi

Rauen-

Rauennate, e per ordine dell'Illustrissimo Sig. Protettore nostro Cardinale Pinelli, e stando là per Priore, e Vicario Generale di quel nostro Conuento si magnanimo di Napoli, oue caualcando anco per lo Regno, io consideraua le ville, e fabriche sue, uedendo cose in ville mal piantate per conto del sito, e vedendone anco di ben situate, in cui mirando, tutto mi godeuo, di si degna viста, albergo, e commodo, si per Padroni, come anco per i suoi lauoratori contadini.

Conuien mille volte pensare, discorrere con più muratori, & ingignieri, & anco sarà bene far ragionare i contadini, & intendere il parer di tutti, oue gli parrebbe bene, & meglio piantare la casa di detta villa.

Questo giudicio non si può far bene, se prima non si ha in pratica famigliare, tutta detta uilla, e sito.

Perche conuien considerare, che la casa della tua villa, non starà bene; essendo fabricata nella più bassa parte di detta villa, ou'è aria pessima.

Non sta bene sita appresso a publica strada.

Non mi piace nè anco che ella sia fondata appresso ad altra casa, di villa d'altri: ma sta meglio da se sola.

Non stà bene appresso à fosse di qualche fortezza, oue sempre son serpi, rospi, tarantole, scorpioni, & simili bestie pauentose.

Non sta ben'appoggio a Chiese, per buoni rispetti deuoti; oltre che iui d'intorno sempre v'è humi-

do, ossa di morti, e cose simili degne di gran rispetto, e riuerentia.

Non sta bene sotto d'vn'alto monte, ò folto bosco, verso niun'hora, nè in capo della villa, perche è poi troppo distante dell'altro capo: ma meglio sta verso il mezo.

Piantala dunque, e fabricala, giù di strada maestra, oue è strada campestra.

Perche sita su strada maestra, sarà com'vn'hosteria, albergo, e ricetto commune: oue concorrono diuersi, che ti rubano, e danneggiano, in diuersi modi, & cose.

Non ti curare che sia in buono terreno, ne doue sia bon'acqua: ma falli ou'è buon'aria: perche quanto all'acque al fine, pozzi non mancaranno.

Piantala in alto sito più che si può; e cauando la fondamenta, sempre getta tutto quel terreno dẽtro in casa, fenile, e stalla: così la casa rimarrà più alta, sana, ariosa, e sicura dell'aquarij.

Se vi fusse qualche alto sito di ghierrono, e zerbido, forsi non sarà male seruirsi di quello, per tal sito; perche seruirà con molt'vtile.

Quanto alla grandezza, conformati alla proportione della villa. Se sarà gran villa, gran sito, torrai: se la villa è poca, senza speranza d'aggrandirla, bastarà poca fabrica.

Perche non stà bene à gran berretta, poco ceruello.

Non mi piace che le case in villa siano tant'al-

te, ne bianche, ne superbe: ma più tosto di fuori brutte, e di dentro se non così belle, almeno buone, sicure, & con tutte le sue commodità.

Perche essendo così belle, & alte, si veggono di lontano, e fino i soldati gli corrono à far del male.

Sia però fabrica in calcina, non di creta: acciò che sia perpetua.

Sia il sito sempre, che gl'usci, fenestre, e portico, risguardano verso mezo dì, ò ver nona, parte allegra, e sana.

Sù l'entrata del cortile, sarà il fenile, poi la stalla, poi la casa del Massaro, poi la casa del Patrone, con sopra la colombara: così sarà netto sito quel del Patrone; come lontano dalla stalla.

Se'l Patrone è ricco, verso mezo dì, saran le stanze di sopra per l'Inuerno; e verso nessun'hora, quelle per l'Estate fresche, e piaceuoli.

Si che stando il Patrone da basso sù l'uscio sotto'l portico, e di sopra alle fenestre, vedrà tutti'l cortile, anzi vorria che la colombara hauesse quattro fenestre, per poter meglio scuoprire tutta la villa, chi và, chi viene, e ciò che si fà, iui d'intorno.

Dentro luochi del Signore, vi vorrei ogni commodità, che si sappi desiderare, acciò che il Padrone più di buona voglia gli habiti, non curandosi tanto, de commodi della città: hauendoui camere fresche per l'Estate, calde pe'l Verno, camere appartate per le donne, per i figliuoli, per lo Maestro da Scuola, per le donzelle, serue, & anco per

qualche amico, ò forastiere, quando che occorre, per che ciò facilmente auiene, come ogn'vno sà.

E che quest'apartamenti, si terreni, come d'alto, habbino i suoi vsci con ferri, e chiaui, con sue finestre alte, strette, conferrate ben accommodate, e sicure perche sicuro, si vi potrà habitare.

Quiui verso l'aia, al mezo giorno, vi si facci il suo bel granaro, con vsci, fenestre, e chiaui sicurissime; oue il grano starà sano, e fuori de pericoli de ladri, e verso austro sianui altre fenestre, come spiragli, per dar nuoua aria, al granaro quando è bel tempo, aprendo di quà, e di là: ma la sera stian tutte chiuse propter metum latronum: *e di giorno per le galline, e passare.*

Auertisci à questo molto, quando il contadino porta la robba in granaro, habbici cura, che se non vede niuno in casa, ti rubarà facilmente, ò pane, ò vino, ò altro: ad ogni cosa s'appiglia: Il villano è come vna bestia mal sicura, à cui sempre conuiene hauergli l'occhi alle mani.

Stanze del contadino, con i portici.

DOpò le stanze del Padrone stabilite, siegue la camera, e cucina del Massaro: La Camera, ò più, seran prima pr eil Massaro; e sue donne. Siano ben cōmode, acciò possino la notte riposarsi, e leuar per tempo alle facende: dopò le quali sianui la cucina del fuoco, oue d'Inuerno stiasi con desco à man- giare

giare con tutta la fameglia: questa stanza non vo-rebbe meno di dieci passi per ogni verso, acciò tutti à tauola vi capino, e non s'affuochino: e che questa cucina habbi due fenestre l'vna di quà, e l'altra di là, assai larghe, alte, schianfate e con sue ferrate, si che stando fuori non si possa da dette fenestre ve-der in cucina, qual vuol essere chiara, acciò si vegga à far netta cucina, mondando, lauando, e cocendo.

In questa cucina non si vi stia fuoco mai, per scal darsi; perche la stufa del contadino à la stalla, così s'auanzano assai legne, & il Padrone ritrouando il contadino in cucina al fuoco, gli gridi, & lo scac-ci alla stalla, oue nettarà i buoi, gli accommoderà il fieno, ò mangia nel presepio, leuarà la coda à buoi; è gli stroppicierà, scaldandosi senza legna di cuci-na, e molto auantaggio.

Con questo s'intende, che ancora il Massaro hab bia vn buono, largo, e sicuro solaro con sù vn grosso ferro, e buona chiaue, che non vadi se non in mano del Patrone, e non la fidi ne à Moglie, ne à figli, per che gli castraranno il monte del grano.

Raccordandoti, che quando la tua villa haura commodi casamenti, non ti mancaranno mai buoni lauoranti Massari.

Ma per i tristi, & incommodi casamenti, molte volte auiene, che non si ritroua Massaro, e la villa vassene alla zerbina.

Ogn'ãno fà riueder i tetti de tutte le case della uil la e bisognãdo, siano ricoperti: à fine che le farine, se me

me, fieno, e vettouaglia del pouero contadino, non gli vadi à male: perche patendo il Maßaro, patisse la villa, col Padrone di quella.

E mancando, questo sarebbe vna larga strada da far fuggire sino à cani della tua villa.

Perche doue non è pan,
Anco i cani se ne van.

Però stà vigilante, à questo, che vi sia vn bello, & lungo portico, auanti la casa del Padrone, e del Maßaro: sotto di cui, si starà al sole all'Inuerno, & terrà asciuto l'vsci delle case, e sotto pure si vi potranno mille cose à tetto, & in gouerno.

Peggior cosa non si può vedere, che casa senza portico, e vite senza palo.

Perche si chiama portico, perche si gli porta sotto più cose, & arnesi di villa.

Meritamente in lingua Francese al portico, si gli dice Gallero, che vuol dire capello; è il portico alla casa, come il capello all'huomo. In Spagnuolo Portal, si gli dice, aportando.

Et in Greco chiamasi Stoà, cioè, stufa: perche tiene stufato la casa, e calda.

E quiui sian ogni sorte d'arme, che portano pace.

Poi dietro alla casa, verso niun'hora, fagli vn'altro portico per le botte, tine, e per far i vini, e sia murato d'ogn'intorno, per sicurezza del tutto, e che d'Inuerno per le pioggie, e d'Estate pe'l gran caldo, vi stiano sotto in gouerno carri, arati, erpici, con vn luogo particolare, per vanghe,

zappe, seghe, con arme rusticane,

Altro portico.

S*Arà bene, che vicina alla stalla, & all'aia, vi sia vn portico, ò cassina per metterui sotto il grano da battere, che sarà, sotto del medesimo portico si gli riporranno la paglia d'ogni sorte, veccium e, sauuli, & altre mangie per le bestie, oue stando quiui asciutte, saran conseruate saporite, e commode alla stalla.*

Oltre che sotto detti cassari, ò portico, d'Estate si vi metteranno sotto i bestiami di notte al coperto, & al fresco: e piouendo, altri animali, come pollami; si vi trattengono sotto al caldo, ò al fresco.

Essendo che quando si batte, venendo acquaroni sprouisti, subito si gli può gettar sotto, la pagliuola.

O che si gli fa seccar sotto le noci, le ghiande, le graspe, e vinacciuoli.

O presto si gli corre sotto à tetto con un carro de sacchi pieni, ò carro di fieno, paglia, legna e se gli mettono sotto i melicacci, da scaldar il forno.

Della stalla, per le bestie bouine.

T*Rattasi dell'impossibile, che vna villa possi hauere tutte le sue compiute commodità: Tuttauia si debbe sforzare il Padre di famiglia, farle*

*farle più acconcimi che sia possibile: massime nell
cose necessarie, fra quali vna è la stalla, stanza sen
za cui, non si può senza; però faccisi accosto alla c
sa del Maßaro (per maggior commodità sua) vn
buona stalla, capace di tante bestie, quanto biso
gnano sudetta uilla, e un poco più.*

*Ch'ella sia murata in buona, e fresca calcina
tengasi più alto, che si potrà il solato della stalla
che ui siano le sue fenestrelle dalle parti, oue i bu
tengono il capo, sian alte da terra un braccio, lar
gho uer di fuori quattro dita, e non più: ma uer
dentro, siano ben schianfate, dico più di un bracci
perche entrarà più lume: & uscirà più facilment
quel puzore, e fumo fetente.*

*Che l'uscio della stalla, sia appreßo alla casa d
Massaro, che ui sia dinanzi il suo porticose che de
to uscio habbi cancari, ò arpioni grossi, e ben mur
ti, e che l'uscio sia di tauole doppie, e che di dent
si possi serrar bene con due große stanghe, che si na
scondano nel muro.*

*E che uer de fuori, habbi sù un großo ferro, e gr
sa chiaue, acciò che i ladri non ti rubino qualc
grossa uitella, ò più belli buoi, che ui sono dentro.*

*Cosi il Maßaro potrà dormire in casa sicuro, n
dormendo niuno nella stalla, come alle uolte a
uiene.*

*Che i fossadelli sian fabricati cõ buoni, & inte
quadrelli bẽ cotti, e quasi fregni, che la calce sia f
sca nõ troppo magra: e che si fabrichino larghi,
alti*

alti secondo il solito: e questo faccisi à meza Estate: poi coprinsi bene di pagliaccio, & hauran tempo quattro mesi a far buona presa, non stando le bestie nella stalla à quei tempi caldi.

Le traui della stalla siano alte tanto che un'huomo commune, non tocchi à pena col capo: perche quanto sarà più bassa, tanto più sarà calda d'Jnuerno: di sopra sia il suo solaro fatto con buone stanghe, ò tauolon ben congiunti, che le paglie non pendino giù, al pericolo del lume, ò fuoco.

Tre braccia sian lontane le traui maestre l'una dell'altra: perche quanto più saran appresso, tanto meglio si potrà stradare, & immoltare, con legni più curti, e manco si piegaranno.

L'andito della stalla, fra un fossadello, e l'altro sia da quattro braccia poco manco. L'uscio della stalla, se sarà stretto, tanto più sarà calda la stalla d'Inuerno: basta che u'entri un bue: perche si giungeranno sotto il giogo fuori della stalla, oue anco si disgiungeranno, uolendogli mettere sù.

Basta che sia alto tre braccia, e mezo, e mente più, & da basso habbi il suo buono battente, ò cortellata, oue s'appoggi, e batti l'uscio, e questo serue per fortezza dell'uscio, e perche il freddo non u'entri, per di sotto a detto uscio.

Se la stalla fusse in uolta: molto meglio sarebbe: come più stabile, & non pericoloso del fuoco; e di sopra q̃l fieno, ò stramo non patisce la pozza della stalla. che uà sù, e lo fa sapere di tãfo. Cosi sarebbe

più

più calda, oue più si godono le bestie, & il cõtadin
vi stà più volentieri, e non stà sotto al camino, a
abbrusciar la legna del pouero Padrone.

Grand'vtile ne sente il padrone nella legna, qu
do, che il contadino ha vna buona, e calda stalla
oue in luogo si trattengono in filozzo; racconta
do certe loro fanfugole, che non hanno ne dritto, n
rouerscio.

Tuttauia si riscaldano bene sotto sopra, e da
gni fredda parte.

Le mangiatore sian alte 3. palmi, e manco di t
larghe, siano solate nel fondo di tauole, acciò ch
mangiando le pulle de veccie, faue, e simili, non
sia poluere, che molto gli offende il polmone, e g
genera gran tosse, e danno.

Auertisci, che galline non stiano nella stalla
su le Mangiatore, perche con lor piedi sporchi
penne piliccioni, e sterco amorbano le mangiator
si che stancano i poueri faticati buoi, che non po
nò per quella puzza ne anco mangiare quel fieno
ò pulla; che v'è dentro.

Intendimi, ò Cucchino, vna penna basta far m
rire vn bue.

Ne manco porci s'accostino alla mangiatora
ne manco nella stalla; perche lo sterco di porco am
lato, genera mal di peste, e genera mal di verm
a caualli.

La stalla sia asciutta, e sotto i piedi di dietro d
buoi, tiengli asciutto; perche quell'humido, ò letta
me,

me, gli fà marcire l'vnghie de piedi.

Nella stalla la lucerna sia sempre attaccata basso, sotto d'vna traue forte, e sotto non vi sia paglia.

Non si metta mai lucerna sopra paglia, ne manco sopra il presepio, taluolta che non cadesse fuoco, di cui sempre bisogna temere.

E quando le donne vengono alla stalla con lumi; habbiano sempre l'occhio al fuoco, stando lontano dal pagliaro, ò da fenili.

E moccolando la lucerna, guardasi bene, doue casca quel fuoco, tosto sia calpestrato, ben spento.

Ogni doi giorni si monda la stalla, e quel lettame portasi lontano più, che si può: ma lontano dal pozzo, acciò quel marciume non coli in detto pozzo, come t'accennai poco di sopra.

In quei gran freddi, tengasi la stalla ben coperta di sopra, ò come dicono, Stradata, e l'vsci tenganſi chiusi più che sia possibile; perche la bestia buona teme molto il freddo, & il caldo molto giouamento gli apporta, dico d'Inuerno.

Si come anco per l'opposito, d'Estate il fresco di notte, e di giorno, gli ristora tutti, e consola, massime i poueri buoi, che tutto'l giorno lauorano.

La pilla del letame stà bene verso nessun'hora, perche non puzza tanto, & il letame meglio marcisse.

Due pille di letame stan bene, per non meschiare il lettame vecchio, col nuouo.

Ogni

Ogni sera si serra la stalla con ferro, e chiaui, non fidandosi mai lasciarla aperta.

Dico poco di giorno, manco di notte.

Della cinta del cortille di uilla.

VNa buona muraglia d'intorno a tutto'l cortile, si chiama Dormi sicuro.

E però stabiliti tutti i casamenti della tua comprata uilla, procura ad ogni modo (se tu puoi) fargli una cinta di muro buono, dico in buona calce, & altra materia, a ciò bisognosa.

E tanto più, essendo la uilla in campagna, remota da uicini, da cui, uenendo la notte malandrini, non puoi hauer aiuto.

Prima dunque, per star sicuro in casa. Pianta vna bella porta capace d'ogni gran carro di fieno, ò strame, con il suo tetto di sopra; con buoni arpioni, & vna buona porta, che giri facilmente, con il suo gran catenaccio, e chiaui: e che ogni sera vn garzone a posta, detto il portinaro, ad hora competente; la ferri, a ferro, & a chiaue.

Sù detta porta, ne canti della muraglia, vi siano qualche imagini de Santi, ò di N.S. e della gloriosa Madonna, a fine che il material contadino, entrando, e vscendo gli faccia riuerenza, dicendo, ogni dì, qualche oratione, con segnarsi, e star da Christiano, e non da bestia, come molti indeuoti sogliono.

Et

Et anco occorrendo che non possino andare à Messa, faccino qualche lor oratione, ò di chino la corona, auanti à dette Sacre Imagini, e ciò almanco in giorno festiuo, e questo si facci per ogni modo, douendosi sempre proporre l'honore di Dio, all'honore, & vtile del mondo.

E non potendosi far tal muraglia, di tanta spesa; ad ogni modo faccisi vn gran bel fosso, che cinga tutto detto cortile, con viua siepe doppia, di spini bianchi, il che molto seruirà per custodia del cortile: Atteso che quiui sono i cani, che ad ogni poco di strepito, saltano sù, destano i dormienti contadini, quiui su finili, e stalle, sentinelle assai sicure.

Ma per maggior scorta, siano sempre quiui sotto'l portico su d'vn rastello, in publica prospetiua; arme, ronche, meze picche, spontoni, spadoni, stocchi, e cose tali, che in mirarle pauentano, chi benissimo le considera.

E tengono i ladri, e furbi da lontano, e gli fugge la voglia di notte à rubar tal cortile, si ben fornito d'ogni sorte d'armi.

Però parmi ben fatto, che il contadino si diletta non di arme rustiche: ma ciuili ancora, come scaricare archibugio, e cose tali, almeno due volte la settimana: il cui furore vdendo i ladri, non si ci accostano: ma più tosto van in là.

Così il cortile, l'horto, il giardino, con suoi frutti, e le vigne, non sono tanto danneggiate.

Ecco il beneficio dell'arme, quanto egli sia.

De Capitoli fatti con il nuouo Massaro della tua Villa.

Stabiliti i casamenti, e cortile della tua villa, se non hai Massaro, metti fuori le cedule: comparso il nuouo Massaro, dagli i tuoi Capitoli in scritto, de i patti fra voi.

Ma t'auertisco molto bene in questo, che importa molto, fa che detti capitoli, e conuentioni fatti fra voi, che non siano troppo asperi, rigidi, fantastici, & insopportabili. Perche non stà bene.

Il buon pastore, tosa le pecore: ma non le scortica. Munge il latte: ma non il sangue.

Così tu, ne tuoi Capitoli, hai da far cosa, che il pouero contadino vi possa stare.

Capitoli honesti, Capitoli ragioneuoli, e con amore, e carità.

Si che vna, e l'altra parte, gli possa stare, mantenere, & amicheuolmente perseuerare.

Non stan bene tante grauezze, contro del pouero Massaro, come careezzi, capponi, oua, polli, butiro, cascio, fieno, paglia, animali, polloni, noci, castagne, vue passe, scoppe, frutta, e cose tali.

Ohime, quando il pouero contadino sente leggere si lunga filateria di Capitoli, resta più morto, che viuo.

Quando ch'ei sente tanti item, item, item, *gli fugge in tutto la voglia d'esser tuo Massaro, accorgendosi egli, che tu lo vorresti scorticare; volendo*

la

la metà d'ogni cosa, che nasce sù la villa: poi vuoi ancora di più tant'altre appendici, siche à impossibile, che'l pouero contadino possa far quello, ne accetar tali Capitoli.

Ma nota questo: chese il contadino accettasse tutti quei tuoi Capitoli sì numerosi, e fantastici, di, e tieni per certo, che tu sarai mal seruito, e non ne vuol far niente, perche promette assai per non attender niente, ò poco.

Ma per l'opposito, se vorrà, & accettarà pochi Capitoli, è da credere più à questo, col poco; che à quello col molto.

Così fatt'i Capitoli honesti, vi potranno stare ambedue, cioè, il Padrone, & il Massaro, quale potrà anco facilmente perseuerare.

Perche trista la villa, d'onde ogn'anno, ò poco meno, se ne parte il Massaro, e per lo contrario, felice è qlla uilla, c'ha sù il Massaro natiuo, e uecchio: perche la lauora uolōtieri, come che sua propria ella fusse perciò disse vn grand'Agricoltore: fundū fœlicissimū dicunt esse, qui Colonos indigenas habet, *cioè, iui nati,* Et ānua mutatio Coloni pessima.

Se dunque vuoi vn buono Massaro; e che perseuera in lunga con amore, & vtile su la tua massaria, prima fagli piaceuoli Capitoli, e pochi: fa che egli habbi prima licenza dall'altro suo padrone, e questo sappilo di sicuro.

Non t'assottigliar tanto'ne contrastar seco, per vn paro de tristi polli, ò anitre, & vn'oca pelata.

Sappi se co'l passato patrone ha debiti, e se è huomo cautoloso, ò di buona pasta, quanti sono di numero in fameglia: quanti maschi sono, e quante femine, e di che etade, e se lauorano volontieri, e se son quieti, ò bettolieri, e tagliacantoni; E quanto tempo son stati sù quella prima villa, e perche adesso si partono: e che animali hanno, e che debiti ancora: quanti buoi, vacche, giouenchi, e porci, troie, pecore, caualli, asini. Se l'hanno in socida, ò se son suoi: s'hanno de patroni souentione, ò prestanza: e se quelle bestie, & animali son suoi, ò di chi sono.

Sappi da lor fidati vicini, se sòn persone quiete, genti da lauoro, ò da buon tempo, se s'intendono d'agricoltura: ò se son spadaccini, e scauezzacolli: e se son gente infami, ò d'honore: perch'essendo gente di mal affare, via cerchisi altro: veder i suoi buoi se han merda in corpo, e come stanno in arnesi rurali. Cosi piacendoti loro con tuoi Capitoli piaceuoli, facilmēte farete d'accordo; il villano con più amore entrerà all'impresa, cō sollecitudine, e pēsieri buoni.

E se trattando seco, egli nō t'honorasse mò, come egli dourebbe, e tu meritaresti: non per questo ti turbare: ma sorridendo dirai, horsu il uassello dà di q̄llo c'hà; perche in somma bisogna spendere la moneta, ꝑ quello, ch'ella uale; E se anco ti togliesse qualche cosa del tuo non ti rōpere, fa del cieco; perche ti uerrà vn di fatta, si che vna mano pagarà il fornaio.

Ti dico ben questo fra tutte le cose, che nō ti lasci mai intendere al tuo Massaro, che lo vuoi scaciare

re dalla tua villa, perche sapendo lui questo, ti riduce la tua villa in vltima rouina, come fanno i soldati quando s'hanno à partire dal loggiamento.

Hor dunque fa Capitoli competenti, per ambe le parti, chiari però, che t'habbi à lauorar la possessione da buono Massaro, con i soliti solchi, e secondo la buona vsanza del paese.

Perche, in verità il Padrone della uilla, non può hauer la peggior noua, che l'hauer sù la sua villa vn tristo Maßaro, ignorante, negligente, scrocco, e leccardo. Ma peggio quando è cauilloso, contentioso, e litigoso: anzi molte volte sono scauezzaccolli, & vltima rouina de Patroni. Si che si può ben dire

A furore rusticorum libera nos Domine.

Si che essēdo il Maßaro buono, e quieto, stai d'animo buono, assicurando anco la tua persona, sperādo far buona cauata della tua villa, gouernata da persone pratiche: godendo in cōsolatione, & allegrezza.

Non mancando però far certe carezze honeste al pouero Massaro, & anco à suoi giouani quando alle volte vengono alla città, perche di quì molto bene ne nasce.

Voglio dire non gli dar pane da cane: ma da Christiano, e da tuo buon Massaro.

Perche ancor tu, quando sei in villa, sei nelle mani loro, e pon molte volte diffenderti da nemici tuoi, e saluarti la vita.

Sono là fuori, come tue sentinelle, e come tuoi soldati, sotto della cui ombra, tu riposi, e dormi al sicu-

ro:però fanne conto di loro,se vuoi che loro facci-no conto di te, e della tua villa.

Ramentandoti quando, che tu sei in villa,con tutta la tua numerosa famiglia, porta rispetto alle donne del Massaro, come alle tue,e niente meno; perche in questo fatto il villano è sospettoso.

Non gli essere vna febre continua fuori in uilla: con farsi dar del loro butiro,cascio,oua,fieno, polli, e cose:non gli dire,ne gli fare ingiuria; ma ciascheduno sia honorato respettiuamente.

Non gli siano rubate fin l'oua di sotto alla gallina. Ma che lui tenga il suo pollaro serrato à chiaue, e tu fa il medesimo del tuo.

Voglio più presto che gli dij del tuo, & che alle volte gli dij da bere,& anco da merenda:mandandogli la menestra auanzata à Padroni,che gli è cosa più, che grata.

Cosi sarai amato, riuerito, e predicato da quelle persone con nome di buon Padrone. Procurando ogn'vno lauorare la tua villa. In tanto bisognandogli robba, la verso Natale, dagliela, al corrente prezzo di quella settimana che gli la dai,e non moi teggiar del mese di Maggio:perche questo chiamasi Turpe lucrari.

Del comprar i buoi, per lauorar la villa.

F*Atto tutto il precedente apparecchio, bisogno sia comprare i buoi al Maßaro, con altre bestie*

stie bouine, e quadrupedi, s'egli non n'hà. Ciò che sia dibisogno, quanto à buoi diremo più da basso.
Ma quì seguitaremo altri bisogni di villa.

Del pozzo in Villa.

SE nel cortile, nè quiui d'intorno non saranno acque de correnti fiumicelli, tosto conuiene prouedere d'acqua di pozzo, ò di cisterna, come diremo.
Mancando l'acqua, gl'animali presto morrebbono: e l'huomo stenterebbe, viuendo sporcamente, come vna bestia.
Presto dunque faccisi il pozzo, credo starà bene sotto'l portico, appresso alla casa del Massaro, & alla stalla, per commodità commune, lontano però dal portico del Padrone, acciò iui non vi si facci tanto strepito d'animali, oue tutti concorrono a bere. Sia (come di sopra accennai) più lontano dal letame della stalla, che possibile sia: Starebbe bene *scoperto all'aria, per meglio esalare quell'aria grossa, raunata fra il muro, & il tetto: ma per più nettezza della poluere dell'aia, meglio starà murato da tre parti d'intorno, e coperto.*
Nō vuole mē di due braccia largo, dico netto, et in maggior villa, faccisi maggior, e più largo pozzo.
Sia più profondo, che sarà possibile: quādo i fortuni sarā più bassi, com'è là da Natale, allhora è buono far pozzi, che l'acque son bassissime. Sia fondata la canna del pozzo sopra d'un Gauà tondo, albera;

grosso à tre doppie, per cauar ghierra del pozzo, quando sarà fatto, e far scendere giù tutta la canna intiera, come fanno i pratici ch'intendono.

Intorno al pozzo vi sia alto, acciò l'acqua cola via: & vi sia bẽ mattonato de viui sassi. Quiui d'intorno vi siano sẽpre vasi, arbũ di legno, ò di pietra, oue di cõtinuo vi sia acqua netta, ꝑ ogni sorte d'animali di villa, e che à patto niuno non patischino il bere, massime i buoi lauoratori, si caldi, e lassi. Ma che ne anco vn minimo pulcino patisse la sete.

Vn buono tornello del pozzo, fallo grosso, e tõdo d'vn braccio, cõ due cauicchie di quà, e due di là, lũghe vn palmo l'vna, e che s'assalino: facil modo da trar acqua. Nõ sarebbe se nõ bene, hauer anco un'altro pozzo, in altra commoda parte del cortile, perche alle volte l'vno non ha acqua, l'altro l'hauerà: l'vno sarà sporco, in tanto che si netta, l'altro seruirà: si che non si patirà mai d'acqua, & questo non essendo in pericolo di polue, ò che non gli casca dentro animali, il vorrei scoperto; acciò potesse godere l'aria à tutte l'hore, la rugiada, con i raggi del Sole.

Doue cauarai (facend'il pozzo) creta sempre, faran vene sottili, e di poc'acqua lina cosa, e viscosa, e sarà assai profondo. La terra nera ha acqua gemebonda, che cola dell'acque piouane, e sarà mediocre acqua: ma non certa, ne continoua.

Ritrouando sabino schietto haurai buon'acqua, & assai copiosa: massime essendogli misto con pietrecine: come gragnuola.

Son

Son però le acque in differenza, come i vini, cioè, in colore, odore, e sapore; e quanti sono i campi, tante sono le lor varietà; così quanti sono i pozzi, tanti sono le loro varietà: Oltre che alcune sono calde, altre fresche, altre fredde, altre dolci, altre amare, altre salse, & altre di mezo sapore, alcune fangose, altre viscose, & altre untose: alcune fa ben cuocere, & intenerite, altre fan indurire.

Tal pozzo haurà una vena d'acqua dolce, con un'altra salsa, ò sulfurea. Alcune son sane, altre s'oppongono alla sanità: Alcune beuute, rinfrescano, & altre riscaldano: alcune spengono la sete beuute, altre la prouocano, alcune rodono i panni lauati con quella, altre lauandogli gli meglioramo, alcune subito beuute, fan mutar il pelo all'animale, et cadere tutta la lana da dosso, anzi fino all'unghie.

Altre se le pecore di quelle son bagnate, tosto diuengono rognose: ma con l'olio si sanano.

Alcune acque beuute, rẽdono sterili, altre fecõde.

Vn'altra ve n'è dicono questi naturali aquaiuoli, che beuendola fa diuentar pazzo (credo che quella di Fontebrando in mezo della piazza di Siena, sia di questa propria vena.)

E un'altra, che à pena gustata, fa morir ridendo.

Ma un'altra che lauandosi in quella subito fa morire: & alcun'altre sono sanatiue, da moltissime infirmitadi: Conoscono i bagni di Pozzuolo à Napoli, Lucca, Bologna, Volterra, & altre si per tutta Italia celebrate.

Ma in Corsica v'è vn'acqua, che sana, e rassod l'ossa rotte, & è buona per lo veleno.

Altre fan buono ingegno, & altre lo rendon grosso.

E molt'altre acque diuerse, pe'l mondo si ritro uano, che vengono dalle viscere della terra, da mare, da pozzi, da fonti, e da laghi.

Escono l'acque dalla cauata terra, come il san gue delle ferite d'vn corpo humano, ò più presto so generate nel centro della terra, à poco, à poco, co me il latte vien generato nelle poppe delle donne, quando che di nuouo hanno figliato.

O che son da vapori generate massime ne alti monti, che sono come porosa spunga.

O che l'acqua piouuta dalla terra vien succiata, donde poi da altre vane esce ò facendo i fondi, poz zi, quiui si ritroua in quelle viscere della terra, l'ac qua nascosta.

Sò che'l ritrouare acqua non è gran cosa: ma si bene per ritrouarla buona per bere: perche le valli, sono come gran vasi, oue si raunano: Ma doue il So le può assai, perche acque vi si scuoprono, e quelle poche son graui, viscose, e salse.

Verso Settentrione parte ombrosa vi sono acque assai.

In alti monti pratiui, vi sono acque vicine.

Il terreno quant'è più sodo, manc'acque ha.

Oue son siti herbosi, quiui poco sotto son acque, come sono nelle fresche selue.

La

La mattina per tempo sereno, oue salgono vapori in aria, iui sotto son acque.

Oue il terreno cola, iui è acqua.

Oue nascono giunchi, ellera, cannuccie, viti frondose, trifoglio, rane, lombrici, zanzare, e mussini, gridando in aria: predicono iui sotto esser acqua.

Et anco.

Da monti rossi, molte volte s'han acque.

La pietra Selice rotta nella radice del monte, molte volte dan acque.

La terra sottile, facilmente dà acqua: ma dissipida.

La creta ha penuria in quantità, e qualità.

In vena schietta s'ha acqua: ma non qualificata. Alcuni faceano già i pozzi asciutti, acciò non serrassero la uia alle vene dell'acque: ma hoggidì non s'usa.

Sarà inditio assai buono di far buon pozzo, facendolo vicino ad altro pozzo buono: overo appresso à qualche fiume d'acqua buona. Credo esser più facile fare vn pozzo buono, che vn camino buono; Perche credo, che più contrarij siano i venti nell'aria, che le vene dell'acqua nella terra.

Hor dunque essendo l'acque, come marito della terra, da cui viene impregnata; essendo come naue, che porta i nutrimenti nelle vene per nutrire, e mantenere le creature sue, faccisi ogni diligenza d'hauere pozzi, & acque.

Non vedi Roma, come hà speso assai in prouedere

dere d'acque forastiere? non contentandosi delle tante, & tali copiose acque del suo gran bel Teuere.

In somma conchiudo, che l'acque piouane, raccolte nette, in tempi opportuni, son per lo stomaco, cose, rare, ptenere legierissime, à cui dò il primato.

Dopò queste, propongo à tutte l'altre, l'acque de fonti, che sipidamente verso Leuante nell'equinottio, giù se ne scorrono, e che da radici de monti, ò colline, ne nascono.

Il terzo loco, all'acque de fiumi si consegna, e tanto sono migliori, quanto più scorrono, e verso l'Oriental parte. Testimonij con l'acque del Pò, &c.

Il quarto loco dassi à nostri pozzi, parlo de buoni, fondati in sani luochi, alti, lontani da vallate, perche ogni pozzo è fonte, auenga che il pozzo non partecipi tanto la virtù del Sole, come fà il fonte, ch'è in superficie della terra.

Il quinto loco, è l'acqua di neue, ò de ghiacci squagliati.

L'acqua de laghi, più de tutt'è graue: E quella delle paludi è pessima: massime quella doue sono per dentro le sanguisciughe.

Dicoti però questo, che l'acque doue nascono anguille, come sono quelle Lacune di Ferrara, non son totalmente cattiue, perche anch'elle sorgeno, e scorrono, à benche pianpiano: l'effetto è buono, adunque la causa è buona: dico che l'anguille nascono in quell'acque, e l'nguille sono bone, adunque l'acque non son cattiue?

Ma

Ma quell'acqua, che genera mignatte: come dicono in Toscana, ouero sanguisciughe è cattiua, perche la mignata non si mangia: Si che diremo, che da buon ceppo frutto saporito ne prouiene, e da buona vena terrena, ne scaturiscono molte volte acque gentili, leggieri, limpide, e sottili, e trasparenti, simili a quelle del pozzo della Sameritana, che dal gran Padre Iacob fu con tanto contento suo cauato, e fabricato.

Della Cisterna.

Comprando tu la villa, in collina, ò in montagna, rapida, oue non v'è fonte, ne fiume, ne speranza di acqua di pozzo: oue conuien star al beneficio di natura per conto d'acque, aspettando che pioua, in somma, e non altrimenti.

Si che altro rimedio non c'è, che quella poc'acqua piouana, sia raccolta in Cisterna; Altrimenti quel sito si goderà malamente, e forsi conuerrà tutto abbandonarlo.

Il che volendo fuggire tanto danno, e volendo godere quella villa montanara, tosto bisogna farui vna gran Cisterna, per l'acque che s'an da bere, far minestre, & altri seruitij di cucina.

Poi sarà bene farne vn'altra, per racorre ogni acqua per vili seruitij, come per lauar panni succidi, e sporchi, per far bucato, lauar tine, botte, bagnar l'aia, inaffiare canolini, per spegnere vn qualche

che acceso foco, quando mai occorresse. quod absit.

La Cisterna nobile, è vn vaso rotondo, in modo di pozzo: ma larga da dieci braccia, più, ò meno secondo il bisogno della grande, ò picciola villa: ma non profonda com'il pozzo.

E questa sarà per conseruarui dentro l'acque piouane, le quali gli antichi la chiamauano Argento da cibare, e noi la chiamiamo acqua perfetta da bere: vassi à questo gran vaso più di cento volte al giorno. O benedetta cisterna. Si fà anco quadra.

Gran diligenza conuien vsare in fabricarla bene, & che ritenghi l'acqua, e la conserui buona. Essendo cosa difficile il voler tenir serrata l'acqua, in vna prigione di muraglia: Si che fa di mistieri per quest'opera, hauere vn buono muratore, che perfettamente fondi, muri, e la stabilisca.

Fabricasi la cisterna in parte di sano terreno, molto lontano da aquarucci di stalla, ò lettame, ò fasi nel cortile, ò fuori.

Sia però sita in parte commoda che da tetti vi si possa condurre l'acqua, da tutti i tetti: e commoda per andarui ad attingere acqua.

Modo di fabricare una Cisterna.

PRima s'ha da cauare il terreno in luogo come t'ho detto; e s'ella và larga dieci braccia netta, cauisa larga la terra quindeci braccia, poi con benissima materia, fabrica il fondo, alto, e ben lauorato

rato con gerrone di buona calce, chiappe de coppi ben pifte, di mano in mano: poi murani d'intorno à modo di pozzo ò in quadro come camera: ma con groffa muraglia più d'vn braccio de buoni mattoni, e calce frefcamente cotta, imbiancando bene di corfo in corfo.

Auertifci bene à quefto, che fe la calce non farà cotta di frefco, credilo à me che la fabrica non ti riufcirà, e l'acqua vfcirà per lo difetto della trifta calce, c'hò detto.

Fatta la canna, ò quadro fubito ben bagnata, ftabiliffila con groffa calce, calcando la mano.

E due giorni ritornaui à chiudere quelle fiffure, con la punta della cazzuola.

Poi fuori della cifterna, riempi quel vano d'intorno, intorno con creta ben trita, e cafcata, e che fia quafi afciutta: ottimo aiuto che fi dà alla cifterna.

Conuengono tutti li veri Architetti, in ciò che con lardo ftropicciando di dentro la ftabilitura della cifterna, reftano quelle fiffure chiufe, & ficure dallo fcoppo.

Stan bene qualche pietrone in fondo della cifterna, fotto di cui albergano Anguile, e pefciolini, che poi guizzano per l'acqua, pe'l cui moto l'acqua conferuafi più fana, e migliore: gettandoui giù alle volte qualche cofa da mangiare.

Che si deue fare alla cisterna, dopò fabricata.

PRima, che tu dij l'acqua alla Cisterna, sia stata stabilita, sei mesi auanti, acciò c'habbia fatto bonissima presa.

E dategli l'acqua se non tenisse bene, leuasi l'acqua, & turansi quelle fissure, ò crepature, con pece, e seuo squagliati insieme.

Stabilita la Cisterna dentro, e fuori, fino alla bocca, su la bocca, ò margine mettilli vna bella pietra, e qui da vn canto più commodo, vi sia vn Cisternino, o di marmo, ò murato in pietra asciutto, con dentro pietricine, e rena, che capirà tutte l'acque iui condutte, e coleranno giù purgate, e limpide, nella Cisterna: mà che condutti de tetti, canali, di sopra i tetti, & instrumento, stia netto, e polito.

Questo Cisternino dico sarà à modo d'vn pozzino, appoggio alla Cisterna, con dentro qualche bucolino, per cui l'acqua purgata vscirà, colando nella gran Cisterna.

Sarà bene à certi tempi, nettare la Cisterna, e lauarla bene, vedendo se ha bisogno di qualche riparo, e di turare qualche fissure.

Vorrebbono i condutti dell'acqua, di terra cotta, & che pendessero bene, acciò più facilmente l'acqua se ne scenda giù verso il Cisternino.

Ma nota ben questo, come cosa importantissima.

ma: Non da ogni tempo dell'anno si raccolga l'acqua piouana, per mandarla nelle Cisterne: perche dopo il corso dell'Inuerno vengono l'acque più graui: ma quelle colte nell'Inuernata son migliori delle colte nell'Estate.

Le prime acque colte subito dopò i giorni di Canicola, che son circa il fine di Luglio, son amare, e pestifere: facilmente si corrompono, mediante il mescuglio dell'arido, & abbrucciato terreno, essendo la terra amara per l'estiua adustione. Quindi si dice, che è miglior l'acqua piouana, che da tetti scende, che quella che si coglie dalla terra.

E di quella, che da tetti si piglia, credesi, che la più sana sia quella, che si coglie dopò, che i tetti son lauati dalla prima pioggia d'Agosto.

Altri dicono, che le pioggie notturne, son meglio delle diurne: E che la cadente pioggia, quando che tuona, non è pura, si che per quella salsedine rimane nociua.

Horsu accommoda bene i tuoi conduti de legni, alla gronda dè tuoi commodi tetti, e quelli da terra, che siano di terra ben cotta: acciò che venendo acque ad opportuni tempi scorriuo giù al cisternino, e poi alla Cisterna.

Estian talmente acconci quei condutti, che venendo acque importanti, come ne giorni poluerenti, ò caniculari, si possino mandare all'altra Cisterna: Cosi haurai due Cisterne, l'vna polita per bere, l'altra per seruitij vili, e sucidi.

Ad ogni modo habbi nella villa vn grã fossaccio da ogni colata acqua per l'oche, anitre, galline, porci, per abbeuerargli, e per lauargli, risciaquarli, & per mill'altri seruitij occorrenti in villa.

Del forno della Villa.

F*Atto l'apparecchio di quanto habbiamo detto di sopra, per commodo della tua villa,*

Faccisi vn forno, per cuocere il pane: grande alla proportione della villa, e sua famiglia.

Che sia lontano dal casamento del Padrone, dal fenile, dalla stalla, e dal pagliaio.

Vn forno formato, fallo vn poco più lungo, che largo: fondato in calcina sito alto da terra vn braccio, e mezo, ò due: poi riempito quel quadro vano, con terrazzo, poi c'harriui al solo del forno, fagli prima doi soli di sassa del fiume, murati in terra: perche quelle sassa s'infuocano, & in lungo tengono caldo in sè, & nel forno.

Poi faccisiui sopra il solo bello de buoni quadrelli, cotti, che durano più de crudi ne forni di villa.

Il cielo del forno, fallo similmente de buoni quadrelli cotti, murato però in buona terra creta, e che sia buona muraglia, che non esca; poi fagli sopra il cielo vna coperta di terra ben concia, e calpestata: poi sia ben coperto de coppi, con le sue fenestrelle di quà, e di là, per riporui dentro le fuccaccie, ò altro.

La

La bocca del forno nō sia troppo larga, e sia fatta con quattro pietre, con la caua, per metterui il ferraglio di ferro alla bocca, acciò non spiri punto.

Su'l piano della bocca del forno, vi sia vna bella pietra marmorea, piana: senza la cui, si guasta la bocca del forno: & subito il villano dice al Padrone, fate conciar il forno.

Vn buono forno, risparmia legna assai alla villa; però habbia cura il Padrone, che il forno sempre sia buono, e non sia strapacciato.

Cotto il pane, sempre il forno stij serrato: perche si manterrà caldo.

Non si ficchin quei spini sciolti nel forno, perche consumano il forno: ma sieno legati in fascetti: e d'auanti al forno ui sia il suo tetto, perche piouendo si possa commodamente starui sotto ad infornare, & sfornare il pane.

Che il forno si vegga, stando sotto'l portico di casa, per più sicurezza del pane, pasta, e d'altra cosa, che s'inforna.

Del fornello per far bucato.

GRan bisogno hanno i Padroni di legna; perciò conuiengli esser aueduti che suoi Massari habbino forni, fornelli, buoni, e caldi, per maggior risparmio, & auantaggio di legna. Sia dunque il fornello in loco commodo, sotto il portico, appresso al pozzo è lontano da fenili, habbi murato dentro

il suo gran lauezo di rame. Sia fatto il fornello per mano di Maſtro pratico in ciò, altrimente troppo legna ſi conſuma.

Sia detto fornello ben murato, e chiuſo d'intorno; con la bocca ſtretta, acciò non coſi facilmente fuoco, ne fiamma, ne calore indi ne poſſa vſcire: in tal maniera che vn gran lauezo pieno di liſcia, ò ramo, con poca legna boglierà, e manterraſſi caldo, eſſendoui ſopra il ſuo coperchio di ferro, ò di legno, fatto però in doi pezzi, de quali vn ſolo ſi leua, l'altro di rado, ò non mai.

Auerti, che di dẽtro il muro del fornello ſia lontano dal lauezo d'ogn'interno, da quattro dita, ſino all'orlo, ò margine di detto lauezo, acciòche il calore, e fiamma s'eſtenda non ſolo ſotto il fondo: ma anco da tutte le parti di detto lauezo.

Vn ſol corſo de quadrelli baſtarà di ſopra à torno alla bocca, & orlo di detto lauezo.

E che ſia ben murato, con buona creta, acciò nõ ſpiri da niuna parte, ne riſiata pur vn poco.

Tengaſi quel lauezo più coperto, che ſi può di ſopra via: e la bocca del fornello ſtarà bene chiuſa anch'ella, à fine che'l fornello ſtia più caldo, che poſſibile ſia. E queſto ſarà ottima ricetta per non conſumare tanta legna, come ſogliono le contadine di poca diſcrettione, abbruſciando all'altrui ſpalle, e creppa Padrone.

Del

Del neceſſario, ò ceſſo diſſe il Toſco.

DA buoni Architetti è giudicato giudicioſo quello, che sà fabricare vn camino, che non tema il fumo.

Ma più eſperto è tenuto quello, che sà fabricare vn neceſſario, deſtro, latrina, ceſſo, ò cacatoio, qual non puzzi.

Perche vedeſi camini aſſai, che non temono fumo: ma niuno cacatoio ſi ritruoua, che ò tanto, ò quanto non puzzi.

Meritamente Marco Varone l'addimandò latrina, & l'antichi ſuoi lauatrina, à lauando, perche al certo, come vedete, il cacatoio ſempre hà qualche coſa di brutto: e per conſequente, hà qualche biſogno de eſſer mondato, ſgombrato, ò lauato, altrimenti tu ti inuiſchi le dita, la camiſcia, ò altro.

Per fuggir dunque al meglio che ſi può tanto fettore, e bruttezza, non ſolo vn neceſſario in villa tua ci vuole: ma almeno due, ò tre, che ſaranno fabricati verſo niun'hora, oue il Sole mai vi batte, vadiciſi però à tetto.

Et ſe poteſſi farſi ſopra d'vn corrente fiumicello, molto meglio ſarebbe, etiandio, che non fuſſe al Settentrione.

Habbi però cura la ſerua, tener netto la tauola del neceſſario, lauandola, almeno vna volta la ſettimana; acciò quel luoco non infetta le genti:

E di molta sodisfattione seruirsi d'vn cesso, non tanto sporco.

E volendo far carezze ad vn'amico tuo, teco albergato, fa ad ogni modo ch'egli ritroua il cesso netto, con carta, e stracci bianchi.

Auertissi, che'l cesso habbi più spiragli, ò fenestre; e che l'vn all'altra sia al dirimpetto.

Così il uento entrerà sgombrarà quel mal'odore, e purgarà quell'aria come infetta.

Essendo questo necessario à modo di pozzo: bisogna ad ogni modo ogn'anno farlo nettare, d'Inuerno, quando che i fortimi sotterranei son più bassi: perche quel lettame d'escrementi, ti rimarrà più asciutto. Ma perche questa materia puzza un poco, parliamo d'altro di gratia.

Del pollaro, e delle galline.

NEl tuo cortile in villa, habbici vn bello, e ben commodo pollaro, sito un poco lontano dalla casa del Padrone, per star più netto; sia però in parte che Patroni lo uegghino à tutte l'hore, acciò che ladri temino tal vista.

Sia il pollaro assai largo, bẽ fabricato, stabilito in calce, e bẽ liscio, acciò che quei pidocchi, ò pollicioni: non vi si annidano, ò nõ dian noia à pollami.

Starà bene appresso del forno, perche quel fumo piace alle galline, con l'vscio verso mezo giorno, au inti ui sia il suo portico, uerso mezo dì, ò nona,

sotto

sotto di cui sia poluere, e cenerac cio, in cui si riuolghino i pollami, e godino quel sito, e sole aprico, mezo attissimo, per tenire le galline nette, calde, e feconde ò fruttifere, oue se le dia mangiar, è bere acqua netta, che mai non le manchi.

Seruirà questo portico, per dar mangiar quiui sotto alla pollaria, e quiui ritirarsi quasi sempre, massime nel tempo freddo, e piouiticcio.

Sia bē coperto di tauole, acciò che ne topi, ne donnole, ne bisceie, ne lucertole, ò altri simili animalazzi, non ui possino per modo nissuno entrare.

Stanui, s'è possibile, due finestre in faccia l'vna all'altra: accio ch'esca quell'odore graue: sianui sù le ferrate, le ragnate, e serrande: E che l'vscio sia buono, con ferro, e chiaue, e che si vegga stando su l'vscio del Padrone, ò del Massaro, e che la Massara ogni sera à 23. hore poco più, che già le galline son dentro: serri bene con ferro, e chiaue.

Sia la pollara ben asciutta, e solata sia larga, perche i polli stan meglio, e più netti, habbisi cura del tetto che qualche gocciola non facci danno.

Vi siano i suoi nidi larghi nel muro, e fuori anco per couare, e per far le noua: quanto più larghi saranno i nidi tanto più saran sicure le noua di cauo con la chioccia sopra, e meglio ui starà dentro i pol cini. E le galline ui staran poi più uolontieri à far le noua, e non anderan a pollaio d'altri.

Si netta il pollaio più uolte massime d'Estate, mutādo la paglia de nidi, rimettendone della netta,

 e bian-

e biancà, perche quel sterco gli genera podagra, corrotta genera pipita.

Poi per dormire bène le galline, siaui vn bel palco, alto da tre braccia, perche la gallina volontieri di notte stà in alto.

E che quei legni doue stanno sù con i piedi, siano non rotondi: ma piani, perche sempre stanno in cadere, hora innanzi, hora indietro, così riposaranno meglio. E vi siano due scalette appoggio al palco, vna di quà, e l'altra di là; perche con più commodità sopra quelle, la sera vi salgono le galline, e così starà meglio.

Poi andandoui sù à questo modo, non volano sù, ne rompono l'voua fresche, ne quelle del couo, e de polcini.

Oltre quelle, che non ponno volare, sagliranno pian piano sù per le scalette.

Non volendo aprir l'vscio del pollaro, potrai far vn buco largo vn palmo nell'vscio da basso: ma con vna caturata, ò in modo di berlinetta: così la mattina ad vn'hora di giorno, l'aprirai, e la sera, à vintitre hore serrilo.

L'vscio del pollaio non stà bene aperto di giorno; perche il goloso v'entra, e tracanna l'voua calde, ma non cotte. Oh golaccia pelosa.

Staran bene qualche alberi grandi come moroni, ò simili cose, quiui vicini al pollaro: ma che l'ombra sua nō leui il Sole al portice, onde sotto tal ombra, le galline si vi tratterran sotto in tempo caldo,

do, à quel fresco, iui spoluerizando, e nettandosi, & ou'anco staran le chioccie con suoi polcini, più sicu ri dal Nibbio, ò da altro volatile rapace.

Se tu vuoi che le tue galline stiano à casa dalle bene da beccare, massime quando fan l'voua; ma quando non fanno, lasciale andare alla busca.

Fà che ogni sera le dij da mangiare, perche più presto, volontieri, e tutte la sera verran a casa, per gola di quelle poche granaccie, loglio, ò mondiglia, ò crusca impastata, e d'Inuerno dalle bere acqua tepida, e che'l pollaro stij serrato, perche a questo modo haurai sempre qualche voua fresche.

Le vinaccie non son buone per le galline, dico quando che fan l'voua.

Se la gallina mangia l'voua falle vn'endice di gesso, ò di creta.

Quando non fanno, quelle vinaccie, ò graspe son commodo nutrimento per le galline.

S'ingrassa la gallina, con ben da mangiare, in lo co oscuro, e stretto.

E bene, che la gallina vadi a dormire con i piedi netti, & asciuti, altrimenti viengli mal di podagra a piedi, e d'Inuerno gli gelano i piedi, e gambe, d'onde nasce che poi in tempo di far voua, non ne fanno, per tal infermità.

Mattina, e sera, è bene continuamēte dargli vn poco da mangiare; acciò non si suolano, smarischino, perdino, ò faccino l'uoua a casa del tuo vicino.

Se vuoi, che faccino a buon'hora, al principio di

Fe-

Febraro, dagli ben mangiare.

Le galline nere, tanete, e rosse, son migliori delle bianche. La gallina bianca nõ è buona per far uoua.

Se la gallina uola troppo, rompale i uanni, ò pen ne magistrali; ma da vn'ala sola.

Auertissi che non s'vsino andar nell'horto, perche questo le ritira da far uoua.

La buona gallina conuien che sia di mediocre statura, pancia lunga, è corpo quadro.

Sappi, che la gallina c'ha cinque unghie, come il gallo, è più saluatica.

Quando ha lunghi i speroni, facilmente rompe l'uoua, ne coua si ordinariamente, e simil gallina pe'l più mangia l'uoua.

Quando è troppo grassa fà manc'oua, e quasi sen za, torlo, ò giallo. La gallina c'ha si lunghi i spro-ni che sempre ruspa, e canta in gallesco, mettila al buio, dalle ben da mangiare, e poi fanne un buon carneuale.

La gallina troppo giouane, pe'l più, non attende bene a couare, ne a condurre bene i suoi polcini.

Però dicesi fra le donne: galina giouane per far uoua, e uecchia per couare.

Volendo ch'ella non coui, pelala nella pancia; ò postico, ortigala bene, bagnala più uolte in acqua fredda, non gli dar mangiare per tre giorni, legata stretta in gabbione; dopò cauala, dalle da mangiare, mettela con il gallo, e tosto farà uoua.

E s'hauerà la tosse, ò pipita, disse il tosco, metteli una

una delle sue penne nelle nari.

Le viene questo male per non hauer beuuto à ba stanza, ò per hauer beuuto acqua torbida.

Si sanano anco à questo modo: Prima lauale il becco bene con oglio, in cui sia stato infuso un spicchio d'aglio pisto, poco dopò aprile il becco, lauandole destramente quel poco di marciuo, c'ha sù la cima della lingua, lauando con saliua, & vn poco d'aceto.

La gallina s'acciecа, quando diuiē vecchia, e beuendo acqua gelata, ò troppo fredda, ò per nō poter andare al coperto in tempo di pioggia, e per hauer dormito al sereno, sopra dell'alberi la notte.

E vienle il flusso di corpo, ò cacarella, come dico no à Napoli, quando il lor mangiare è troppo stemperato, ò hauendo mangiato qualche lassatiuo; ò che il pollaro è stato lasciato aperto la notte.

Ottimo rimedio, che la volpe non ti mangierà le tue galline in pollaro: Serrale bene à ferro, e chiaue; la sera nel pollaio, vsci, buchi, e fenestre, così dormi sicuro, e quest'è ottimo rimedio approuato, & infallibile.

La gallina d'Estate ti fa noua assai: e se anco d'Inuerno ne vuoi, tienle calde, e continuamente dalli da beccare. E quando haurà compiuto i tre anni, mangiala lei.

Le sterili ingrass ale, poi tirale il collo, e se vuoi tenere galline, procacciane delle fattrici, e fecōde, & di bella, e buona schiatta: quelle che fan 2. uolte il

il giorno muoiono presto. Auertendole c'habbino i diti dispari, & anco occhi grandi cresta diritta: ma non da gallo: penne, che tirino al nero: di bel corpo; perche fà bell'voua, e bei polcini. La pollastra di diece mesi partorisse; d'Inuerno, poco.

Fà da 50. voua prima, che coua.

Si che giudico che se sul tuo cortile haurai venticinque galline fatrici, che saranno a bastanza.

Poche, di buona razza, e ben nutricate.

Per far ben couare l'uoua alle galline.

E Tenuta la Contadina, ò Massara della tua villa, molto facente, e sofficiente, quando, che essa ha buona cura di saper far couar ben le sue galline, & ella molto contiensi, vedendo il suo cortile ripieno di belle galline, d'vn bel gallo, e de belli pollami. Però se lei non sapesse cosi ben fare: io per cortesia le voglio insegnare, aspettando però anch'io qualche ouetto doppo Pasca, ò qualche pollastrelli al Santo Martino, in guiderdone delle mie fatiche, e stenti.

Bisogno dunque sia procacciare voua fresche, che habbino però da otto dì, nate da gallina calcata dal gallo; perche fra questi otto dì la virtù del quaglio del gallo si difunde per tutto'l vouo; belle, e di gallina di buona razza, & atte al couare; Per che non tutte le galline son buone à ciò. Le galline gio-

giouani, come di vn'anno di due, io le veggo più atte a far voua, che al couare. Volendo dunque vna buona chioccia, conuienti torre gallina vecchia, che più fiate habbi couato, e fatto tal arte.

Perche si come tutte le donne san far figliuoli: ma non tutte sanno alleuargli: hor così tutte le galline san fare voua: ma non tutte le sanno couare, ò couate non sanno nutricare.

Ma le donne, che più volte han figliato, sanno ancora meglio alleuare, & nutricare i lor teneri bambini.

Così auiene alla pratica, e vecchia gallina, che sà bene couare, & grassamente nutrire, & alleuare i suoi polcini.

Si che conchiudo dicendo che la gallina di tre anni sarà atta, e perfetta per couare.

Auertendoti che la gallina di sprone grosso, lungo, & acuto, come quello del gallo, non si deue far couare; perche romperà l'uoua. L'uoua lunghe faran pollastrelle: ma i rotondi faran galletti.

Tempo da metter in couo.

Ogni cosa ha il suo tempo, e stagione, disse quel Sauio, e bene, però anco v'è il prefisso tempo, di far couar queste benedette Galline.

Per tutto Marzo, fino per tutto Settembre, sarà buon mettere a couare: ma nō prima, ne doppo: Anzi è cōmun parere, che dopò mezo Giugno, quel

couo non riesca, nõ essendo quei pollastri molto grati, non potendo lor crescere, come quei primi.

In Lombardia questi ultimi, diconsi migliaruoli.

Horsù, accommoda l'uoua in vn bel nido largo, netto, e di bianca paglia: siano dett'uoua fresche, dico che habbino almeno 8. dì l'uouo fresco non è buono, perche la virtù del seme del gallo non l'hà ben tocco.

D'estate couarà in 18.*giorni: ma d'Inuerno in* 25.hæc Aristotil.de animalibus,lib.6.cap.2.

Belle razze di gallina dal gallo calcato, in numero dispari: quando fa più freddo, mettegli in manco numero d'uoua, come di Marzo, Aprile, Settembre, &c.

Mettele 17.*uoua, ò* 19.*ò* 21.*ò* 23. *e non più mai, & ciò ne mesi caldi.*

E questa couatura durrà vent'vn giorno.

Tengasi la gallina sù l'uoua più che si può: dandogli mangiare, e bere accosto al nido, acciò che l'uoua non si raffreddino, e dianfele qualche cosa di buono da beccare.

E mettasi a couo fatta la Luna nuoua, fino appresso alla quintadecima, perche i polcini nasceranno, a Luna nuoua, e crescente, e cresceran più presto.

Sia il nido remoto dall'altri nidi, acciò l'altre galline, non diano noia alla pouera chioccia. Detto nido sia tenuto netto.

E farà bene riuoltare quell'uoua del couo, almeno

to per due uolte, a fine che tutti quei pulcini sentino quel calore, e naschino bene, e sani.

Auertimenti intorno alla chioccia.

AVertissi, che la chioccia habbi la scaletta appoggio al suo nido: perche non essendoui, uolando sù per annidarsi, facilmente romperà l'uoua. Et uscendo alle uolte la chioccia per un poco, presto la Massara gli dia d'occhio à quell'uoua, accommodandole, se fussero incommode: accioche equalmente sentino il materno calore, e prendino l'anima.

Et essendouene qual'uno rotto, bisogna leuarlo.

Si mette in couo a Luna crescente, da 10. fino à 15. perche si biueran anco à Luna crescente.

Sarà ben scriuere il giorno che fu misso il couo, ò mandarlo bene a memoria per sapere giusto il tempo, quando i pulcini douran nascere; per potergli aiutare, come anco s'aiutano le parturienti donne.

Perche a i 19. ò 20. giorni, essendo l'uouo sano, potrassi rompere vn poco, acciò possi più ageuolmente il polcino vscire.

E questo fassi per la durezza del guscio, che alle uolte talmente resta duro, che il polcino non lo può rompere.

Nell'uouo couato diece giorni v'è dentro tutto'l corpo formato, dice Arist.

Passato vent'un dì, se polcini non saran nati, nõ v'è più speranza.

Però sarà bene gettar quell'voua, acciò la pouera chioccia non vi stia più sù, ad indebolirsi, senza speranza niuna: e sarà bene mettere a couo tre, ò quattro galline in vn medesimo giorno; pche se tutte nõ reusciranno, potrãsi mettere tutte quell'voua sotto d'vna chioccia, ò due, delle più vecchie nell'arte, che non sapran discernere i suoi figli dall'altri.

Auertendoti di non leuar via i polcini ad vno, ad vno, schiuati, che saranno; ma lasciagli per doi giorni, sotto la gallina, senza mangiare, in tãto tutti gli altri nasceranno: quell'vltim'voua sperale se son buone rompe il guscio, sè cattiue, gettale; e leua la chioccia, con polcini, e dagli miglio da mangiare, ò micoline di pane bianco, & buone grane alla madre.

Ma a polcini leuati dal nido, fagli questa medicina: metteli tutti in vn criuelletto, sotto de cui farai vn poco di fumo, abbrusciando ò pulleggio, ò mentastro, ò rosmarino, e tal profumo odoroso sanerà quei polcini, di vna certa flegma, ò piuuida, che gli offende, e trauaglia, e fatto tal profumo p quel giorno, nõ gli dar da mãgiare: ma tiengli al caldo, sotto la chioccia; poi il prossimo vegnẽte giorno, dagli bene da mangiare, come ho detto, o trito cascio molle, o farina d'orzo, o foglie de porri, trite, e cotte: questo gli diffende dalla pipita, o catarro; ma poco per volta, perche mangiarebbo-

no

no tanto, che poi non potrebbono smaltire.

Così per tre giorni, si terranno, sobrij nella corbella, con la sua madre rinchiusi: tenganfi però in loco, che non patiscbino ne troppo caldo, ne troppo freddo.

Passato i tre giorni mettegli con la madre nel gabbione, rinchiusi per quindeci giorni, col suo bisogneuole cibo, di cose leggieri.

Là oue prenderan forze: poi potran vscire, & andar per il cortile.

E per non impedir tante galline, ò chioccie, potrai mettere dietro ad vna gallina trenta polcini, quell'altre c'han couato, si metteranno in ordine, per far dell'voua.

Sappi di più, che se la chioccia fusse troppo giran dolata, e vagabonda, volando, ò saltando sù gl'alberi, e fossi, e che i polcini non la ponno seguitare.

Sarà bene non lasciar vscire la chioccia dal cortile, fino ad vn mese.

E t'auertisco, che se i pulcini mangieranno male, e beueranno acqua torbida, facilmente gli verrà la pipita, sù la cima della lingua; ilche è una pellicola morticina, che deui rimediare leuandola con l'vnghia, pian piano, poi metterui sù vn poco di ceneri, ò vn poco di aglio pisto, bagnato nell'oglio, ò riempirgli la gola di orina d'huomo, cosa ottima.

Quādo i polcini haurā da vn mese, cauagli quel le piumette, brutte di sterco, c'han sotto la coda, e dentro dalli cascio, acciò che indurrendo non gli

strrassero il postico; e non potendo lor cacare, come auuiene, piglia vna penna d'oca ben lifcia vnta, e fagli vn cristiere.

Se hauranno assai pidocchi, ò piccioui, lauagli in acqua in cui son cotti lupini.

Se tu vuoi voua d'Inuerno, non lasciar patir fame, ne freddo alle galline, e dagli mangiare scemola calda con foglie, ò semi d'ortiche secche.

Se vuoi conseruar l'voua d'Inuerno, serbale nella paglia, e d'Estate fresche, mettele nella crusca. Questo dicono i miei antichi Libri.

Ritruouo però, che in vna cantina sana, & asciutta, vi si conseruano dentro molto ben l'voua.

Altro modo per hauer assai polcini, senza gallina, che gli coua.

Questo è vn secreto naturale, per certo molto curioso, e forsi che te ne riderai, e mi dirai essere ciò impossibile, hauer polcini senza chioccia.

Horsù fa così.

Piglia voua fresche, e belle, di otto giorni nate in circa, e ben sperate, in cui sia il quaglio del gallo; fa vn gran nido nel forno, caldo honestamente: ma nō infuocato, riempilo d'voua, & coprili con sterco de pollara, e qualche penne, leggiermente però, e tieni tal forno, ò stuffa, caldo con molta auertenza, che non si raffredda affatto, perche i polcini morrebbo- no

no di freddo:ne sia troppo caldo;perche cocerebbono:& alle volte bisogna riuoltar dett'vona,e gionto il vigesimo giorno,rompi vn poco l'voua, acciò i polcini possino vscire.

Ouero piglia vn canestro pieno de voua,e mettilo nel forno caldo honestamente, e sopra potrai porui sù panni caldi.

Ouero d'Estate, tiengli al Sole, però non troppo caldo,e la notte nel forno,e ti riuscirà;perche haurai assai pulcini senza couare di gallina, mediante tal calore naturale,ò artificiato.

Ouero,metti l'voua nel letame caldo nel mezo, & asciutto,o in qualche vaso, che sempre sia caldo cio insegna Arist lib.de Animalibus.

Ma come s'alleuaranno tanti polcini senza chioccia? Ecco il facile rimedio.

Piglia vn bel cappone,grasso,giouane,e sano:pelalo tutto sotto la pancia dal mezo indietro; poi cō ortiche pungenti,pungilo assai,assai: poi stà per doi giorni à dargli mangiare;poi fagli vna zuppa di vino buono,è fagliela mangiar tutta, e dagli bere di quel vino fin tanto che sia imbriaco, e stordito: e questo stia così per tre giorni sempre con zuppa,e vino: poi mettilo in luoco oscuro per quei tre giorni, e che non vegga lume.

Passato tre giorni,metti vn pulcino c'habbia da dieci giorni col detto cappone in luoco chiaro,à cui frà due giorni gli pigliarà tāt'amore à quel polcino che lo nutrirà,chiamarà,scaldarà,e cose tali degne

di gran merauiglia: e due giorni dopò questo mettegli sotto da vinticinque polcini, che vedrai cose belle, e mai gli abbandonerà, fino che non siano grossi, come galline.

E così haurai i polli couati, e nutriti senza chioccia, nati senza calore naturale materno. Credo però che il couar della gallina, sia meglio, manco fastidio, & più sicuro.

Del Gallo, sù'l cortile della tua villa.

Perche il Gallo è l'horologio della villa, quale pare, che la somma prouidenza di Dio l'habbi creato, acciò che desta gli huomini la notte per tēpo, e gli inuiti all'opere.

E per certo questo animale necessario nel cortile: perche esso presente, predice la mutatione de tempi, risueglia il contadino, come chè lo chiami leuati sù alle facende, e non dormir più: e mancando il Gallo, molte volte il contadino manca di leuarsi à far molte opere.

Il Gallo è come vn vigilāte soldato, guardiano, & sentinella del tuo cortile; grida nell'ariuo de forestieri: diffende le sue galline, gli procaccia da mangiare, le conduce à pascoli buoni, raspando ritrouato il grano, o spica glie ne fa più che parte.

L'altrui galline non te vole nel suo cortile: ama molto le sue moglieri, e più ama le più grasse. Combatte co'l becco, e con speroni, in lor diffesa, e fatto vin-

vincitore, canta alla ſtrangolata.

Nel più profondo ſilentio notturno, fatta la ſua digeſtione, con l'ale ſi ſcuote, e forſe ſi batte: poi infallibilmente, & altamente canta: oue il buõ Maſſaro toſto ſi leua sù à dar da mangiar alle ſue beſtiole, e le donne ancora ſi leuano à far l'opere ſue feminili.

Canta il Gallo, più alto di notte, che di giorno, per meglio deſtare il laſſo lauoratore, che ſi deſti, veſti, eſchi in campagna, ad adoperare; i viandanti à caminare; i mercanti à caualcare, e preparare le loro merci; i condutieri al carreggiare; i ſtudenti à ſtudiare; i Religioſi ad Orare, & ogni vno, ad ogni arte ſua.

Nota che vn bel Gallo debbe hauer tal qualitati, e fattezze.

Luſſurioſo, roſſo, vermiglio, ò prugnuolo.

E le galline ſtan bene del medeſimo colore.

Sia di mediocre ſtatura, habbi gran capo, bella creſta, e ſia alta, e non piegata, creſpa, e non piana: vermiglia, e tonda, coronato Re, ò ſia di color ſanguigno. Gli occhi rouani, ò neri: il becco groſſo, curto, e ben piegato. L'orecchie grande, e candidiſſime.

La barba bifulcata, e lunga, alto di collo, con variate piume, come oro ſplendente, e giù dal collo pendenti, il petto largo, e di più colori macchiato. L'ali lunghe, le coſcie grande, con gambe robuſte: ma nõ troppo lũghe, i piedi larghi, e cõ ſperoni bẽ armati, habbi bella, e lũga coda, tãt'alta, cõ doi giuſti ordinĩ

de penne appartate, e pendenti cime, ritorte, che quasi gli tocchino il capo.

Non sia il gallo nano, perche faran strepito, e manca assai nel montare.

Sia il gallo innamorato delle galline, ardito, intrepido, & animoso per affrontarsi con più nociui animali, così vn sol simile gallo, bastarà per 25. galline, & per più.

Quest'è ornamento d'vn cortile dico, come brauo cortigiano, con altre penne, come sgherro, e gran brauo, con quella gran barba, e sproni à piedi da caualieri, coronato da Imperatore, combattendo, & guerreggiando, come geloso contro di chi gli fa ruota alle sue sì dilette spose.

Basta, che'l gallo vegga vn'Agosto compito, & vn poco dell'altro, poi tira.

Scielta de pollami nel Cortile.

Passata l'Estate, e giunto l'Autunno, faccisi la scielta de tutta la pollaria, che è sul cortile: eleggendo, e cauando le più belle galline, e migliori, pollastri, con il più bel gallo.

E quelle più vecchie galline, quelle bianche, zoppe, di brutta piuma, mal andate, nebbiate, e sgratiate; si vēdino, o si māgino, così si scemarà il numero.

La gallina come passa tre anni leuala, e quelle, che non couano, e quelle che mangiano le voua: che cantano in gallesco, che non dormono à casa, e che

non

non fanno le uoua à casa, lieuale tutte.

Cosi smorberai il curtile, auanzarai le spese, e farai de quattrini.

D'Inuerno, pasce la pollaria, non facendo oua cõ vinaccie, appressandosi il Febraro, dagli qualche buona mõdiglia, perche farã voua, e couerã anco.

Modo di far i capponi in più modi.

QVando i polli lasciaranno la chioccia, & i galletti cominciaranno ad innamorarsi, cantare, e combattere, allhora s'accosta il tempo di castrarli, e capponarli. Sappi, che solo questo volatile si castra per essere troppo lussurioso: e se castrato non fusse, mai s'ingrassarebbe.

Quei galli, c'han grosso il collo, son buoni per capponarli. Sia in tempo di Luna scema, vn giorno prima che si capponino non si gli dia mangiare, ne bere; meglio à corpo vuoto, che à corpo pieno si capponа. Chi castra, habbi la mano sottile, e le dita lũghe e molto ben lauate da fortume: in questo modo; tagliando sotto il culo per trauerso, auuertẽdo, che in luogo de testicoli non gli caui il cuore, o rognoni, o budella, cauati, cuci à refe doppio quel taglio, ponni sù vn poco de ceneri; poi dagli mangiare zuppa, e bere, ancorch'ei nõ uolesse, poi mettegli nel gabbione che per tre giorni non camini, dandogli ben da beccare, e da bere, e che non patisce freddo.

Cosi quest'animale muta complessione, e natura;

perche leuato i testicoli perde la cresta. resta sbarbato, sēz' ardire, nō cāta più, ha voce fiacca, e smarrita, non si batte più con l'ali, non dà più mangiare alle galline, non si diffende più: perde le forze, viē effeminato, fa perfettamente vfficio di chioccia.

Di più attende à se solo, mangiando aßai, e vien grassissimo, e giallo, fa carne aßai meglio d'ogni carne, buona per tutti, piace à tutti, & in ogni tempo, e genera ottimo nutrimento nell'huomo.

Si castrano anco cani, porci, gatti, muli, asini, caualli, castroni, becchi, oconi, anitroni à modo di capponi, fino le galline, e le dōne ancora, e così più s'ingraßano, maschi, e femine: alle femine pennate si gli caua l'ouara.

Quei animali, che generano senza voua, han i testicoli fuori pendenti.

Sappi che è meglio castrar l'animale giouane, che vecchio, perche teme manco, e cresce più.

Poi fra tre giorni, tagliali le barbe, cō vn forbice, & la cresta con il cortello, acciò che più nō paia gallo, perche i galli gli darebbono, & l'ammazzarebbono. Quel giorno, che si castra, nō gli tagliar la barba, perche sentirebbe troppo gran dolore.

Quel gallo è ben castrato, e migliore per ingrassare, che haurà la cresta, e capo polito, ò liuido.

Altri castrano à questo modo, senza taglio, cauandogli i speroni con una tenaglia, poi leuata quel la guscia delli speroni, dà il fuoco bēbene à quel poco sperone neruoso, fino, che sia equale alla gāba, dico

con vn ferro affocato così i testicoli gli seccaranno in dì 30. Altri gli pelano la schena, iui doue stanno i testicoli, poi con detto ferro gli dà molto bene il fuoco, poi si gli impasta sù vn poco di creta.

Ma altri fan meglio, come anche io l'hò approuato, più, e più volte, nel Regno di Napoli.

Là doue hò imparato questo secreto naturale, e vistone più esperienze.

Dico, che senza quel taglio là di dietro, di sotto si fa il cappone in questo modo.

Pela il gallo su la cima di dietro, ou'è quella birriguilla, che noi diciamo il cizzaculo, ò codrione, come dice il Toscano, e taglialo via, come si netta quando si vuole mangiare, che paiono due fagliuoli, e tagliali ben sotto, gentilmente però; poi tosto dagli benbene il fuoco con vn ferretto ben infuocato, e mettegli su vn poco di ceneri; poi cauagli i speroni, & dagli il fuoco benbene à quei speroni carnucci, lascialo andare, che fra 30. giorni, ò poco più, saran desiccati i testicoli, tagliali le barbe, e cresta, come t'hò detto poco di sopra. Ma se il gallo sarà vecchio, ci vuol quattro mesi à dissicare i testicoli, e quest'è certo.

Modo d'ingrassare bene i capponi, & le galline giouani, c'han ouato, e presto.

PRima conuiene trascieglere i più belli, giouani d'un'anno, ò poco meno, che siano ben castrati, massime quando han la cresta palida.

Il Cappone non è mai ben castrato, chi nõ gli dà ben in fuoco a speroni. Mettegli in gabbina, in parte non troppo chiara, ne fredda, ne troppo calda, ò per terra, con sotto paglia per passarui meglio sù: mutata ogni sera, ò su l'asse in gabbia: ma sian netti.

Impasta farina di meglio con brodo grasso, & quella falla in bocconcini, ò in pallottole, grosse come faue, e non gli dar bere, se non vna volta ogni doi giorni, e poco.

Così in quindeci giorni verran gialli, e tondi, sì che non potranno stare nella pelle.

O dagli sol miglio, e da bere quanto vogliono.

Ouero con tre punti cucigli gl'occhi, e imboccali come vn fanciullino piccino, così vedrai che con facilità s'ingrassaranno, e molto più presto di quell'altri.

Migliore carne, hanno i capponi ingrassati nel primo modo, che questi.

Sappi questo, che ogni carne d'animal castrato, è meglio del non castrato. E la grassa e meglio della magra: e la giouane è meglio della vecchia, il cappone vecchio, e grasso è buono: ma meglio sarà, e più tenerino il cappone giouane; pur che sia grasso, come il vecchio.

Io dirò ben questo col miglio nelle cassette della gabbia, acqua continua ti farà capponi grassi, tondi, e pettoruti in 3. settimane, e sarà ottima carne, & ottima ricetta per podagrosi: alle galline bisogna

gna pelargli il capo sotto all'ali, e coscie; perche li sono i pedocchi, e qui sterco, che rompe.

Delle oche, e modo d'ingrassarle.

E L'oca, di gran beneficio in villa, haurà la sua appartata stanza dalle galline, larga, e ben chiusa; per ladri, & animali, com'è volpe, donnola, e simile bestie lupine, tutt'i pollari serransi a ferro, & chiaue, l'oche tue saran al contrario delle galline, però dicesi gallina nera, & oca bianca: dice quel prouerbio Anser albus. *Saresti mai figliuolo dell'oca bianca? l'oca bianca fà miglior carne da mangiare, più bell'voua da couare, e più bella piuma da vedere, e da vendere, l'oca nera fà manch'voua, più brutte penne, è razza d'oca saluatica. Sia l'oca grossa, così riusciran i figli.*

L'oca senz'herba, e senz'acqua non frutta molto: essendo ella animale libidinoso, che volontieri caualca nell'acque. E animale vtilissimo, che in vn mese s'ingrassa, dandogli bene da mangiare, pastato di farinaccio di faggina, ò di crusca impastata con acqua calda, stand'essa in luoco stretto, temperato, e remoto. E buona la sua carne fresca, e salata, com'è quella del porco. I Paperi giouani son eccellenti per mangiare così giouanetti. Teste Barthol. Viust.

L'oca ti dà penna, e per scriuer, pelandola al mã co due volte ogn'anno, cioè, a Primauera, & all'A

gosto

gosto. E animale di non molta spesa:perche da se si busca il vitto,massime doue sono paludi,acque correnti,e pascoli. Mangia d'ogni verdume, e d'ogni sorte di granaccie. Oue non son acque;ne pascoli, da gran danno alle biaue in campagna;perche prima mangiano il seme,poi l'herba,sino alle radici.

Vna sol volta, ch'entrano nell'horto,cõsumano ogni cosa,guardisi il munilio di grano sù l'aia,quãdo non hà guardia l'oca. S'ingozza fino al becco,tãto che se ne scoppia. Lo sterco suo è vna tempesta al terreno,rẽdendolo sterile per più anni. E ben vero, che l'oca è vigilante fra tutti gli animali;tosto sẽte l'odore dell'huomo,massime di notte,e subito fa moto gridando. Dicesi Anser.*i.senza semenza, doue non hà da pascere qualche prato,non stà bene. Quest'oca è animal vorace p sua natura. L'oca meglio coua le sue voua,che l'altrui. Al più ne couarà 13. ò 15. la gallina da 7.ò 9.pochi più fino à 11. Bisogna auezzarla à far l'uouo nel suo pollaro,tastarla quando hà l'uouo,e portarla nel suo nido. D'Estate l'oca figliarà in 25.giorni:ma d'Inuerno in 30.*

Alcun'oca couando,ha tant'amore al suo collo, che morrebbe più tosto di fame, che mai leuarsi fuori del nido:perciò bisogna portargli mangiar, e bere accosto al nido.

Nati i paparini, lasciagli cò l'oca chiusi da 12. giorni,còn mangiare di buona scemola,fresca,ò rotondo impastato,con minute ortiche, & acqua calda;alle volte qualche lattuche,ò grana di miglio,

ò fa-

farina di frumento stemperata vn poco: e che il bere non gli manca mai.

Passato tal tempo lasciagli vscire à pascoli: ma prima dagli mangiar vn poco, acciò per vna foglia non si rompino le gambe per alti fossi.

Coua l'oca dalla Primauera, fino al solsticio, là verso il fine di Giugno.

Tre volte l'anno fanno voua, la prima volta cinque, la seconda da 4. e la terza volta 3.

Dicono che vn maschio basta per 8. oche.

Vn pollaro d'oche, bastano 20. i paparini stian da loro perche molte volte l'oche li stroppiano.

I papari di quattro mesi, son buoni da ingrassare, con pastoni: più tosto s'ingrassano i giouani, che l'oche vecchie, la polenta è ottima per ingrassargli, stando in luoco stretto, oscuro: & aprico.

Alcuni gli cusciono gli occhi, acciò attendino à nõ guardare: ma à pappare, per meglio ingrassarle.

Stia ben netto lo stabbio dell'oca; perche la bruttezza gli dà gran noia.

A questo modo al fine dell'anno haurai carne fresca, e salata, con la grassa d'oca strutta per far mineſtre, e rostice, penne da letto, e per scriuere.

Oltre che haurai l'voua per vendere, per couare, e per far frittate.

Auisandoti che oltre la grassa dell'oca, che è cosa delicatissima: hai ancora il lacchetto di vitella.

Procura dunque d'hauer oche nella tua villa, belle, e grosse, è bianche.

Per-

Perche potrai far danari ancora vendendo hor voua, hor pena, & hor oche, ò Papari: cosi haurai con tal danari da prouedere a bisogni di villa.

Auisandoti che l'oca da due anni in sù fà più voua, e più atte al couo.

E l'oua nate da oche che han acqua assai; son migliore per couare.

Vuol couar l'oca in loco non molto caldo.

La piuma dell'oca, c'ha assai acqua, è meglio dell'asciutta, e più netta. L'oche, & anitre, mangiano assai; perche han cosi lungo il collo, e larga gola, e petto.

Delle anitre.

L'Anitre, cosi discesi, a natando, perche questi animale sempre vorrebbe essere nell'acque, è più aquatile dell'oca, e piacegli l'acqua torbida, oue vi pasce con pesce, e molte altre cose è animale ludoso.

Dà gran danno quest'acqua torbida alle galline, che gli fà venire la pipita, e molte volte acciecano.

Sarà bene dunque hauere appresso di casa, vna gran fossa, oue caleranno tutte l'acque piouane, e quiui si tratterranno l'anitre. Ma questa fossa non sia su la strada maestra; perche molte fiate da passaggieri son amazzate, e portate via. Con poco si nutricano. Son chiarlere; perciò sarà bene che la fossa

sa sia lontana dalla casa del Padrone.

E animal molto vtile, e buono da mãgiare: massime il suo arrostito petto. Fan assai penna, assai meglio di quella dell'oche. Pelansi due volte l'anno, come, e quando l'oche. Meglio è dormire sù la penna d'anitra, che su quella d'oca. Fan voua assai, commode per mangiare, e migliori di quelle dell'oche, e sua carne ancora. Si ponno far couare alle galline; quando l'anitra coua auertissi, che non vadi nell'acqua, perche nel ritorno bagnarà la voua del couo, poi marciranno. Stan bene con l'oche a dormire: ma meglio da loro.

Guarda, che non vadi nella peschiera; perche mangiarebbe tutto'l pesce.

Gli Anatrini mangiano micol di pane, herbe, tagliate con miglio, e quando son più grossetti, dagli carne, ò pettazzi, ò budella di bue, tagliati minuti, e si pascono anco come s'è detto di sopra dell'oche.

Della colombara in Villa.

HAbbici ad ogni modo vna colombara nella tua villa: da cui se ne caua tanto bene, commodo, & vtile. Questa ti libera da spese di macello, da piazza, pollaiuoli, ò contadini, e con questa tosto, e bene prouedi ad occorrenti bisogni, e necessita.

E vero che la colombara è di molta spesa, e danno al tuo vicino, tuttauia parmi di molto beneficio, & auan-

auantaggio; Perche è di gran danno al vicino; perciò ciascheduno non può far colombara: è di vtile potendo pascere i colombi sù la sua villa.

Fonda dunque la tua colombara in villa murata, e stabilita in buona calce, bella, e biãca, e liscia, acciò che gli animalucci non v'entrino. Sia non molto alta, accioche non sia cosi facilmente vista da passaggieri, soldati, vccellatori, balestrieri, &c. e cosi i colombi più commodamente vi volaranno sù, falla di tre stanze, la terrena pe'l pigionante, quella di mezo per granaro, e quella di sopra per colombi, per tanto rumore, non stà bene il padrone c'habiti nella colombara.

Piacemi la colombara in loco cosi vn poco eminente, non però molto lontana dalla stanza del Padrone: Ma si bene lontana da strepito, e strade, appresso all'acque correnti, à campagne culte; à fine che colombi non si scostino troppo, cosi saranno più sicuri, vogliono però alcuni, che l'acqua corrente sia appresso alla colombara vn sol volo ò due; acciò con quella poca distanza, il colombo riscaldi l'acqua nel gozzo per dar bere à piccioni.

Altri vogliono, che l'acqua sia più lontana: perche arriuando i colombi dal fiume, non raffreddano l'uoua con i piedi molli, e bagnati.

Sia piantata in sito, ne freddo, ne caldo, che l'uscio, fenestre, e lucerone, risguardino verso Mezogiorno, d'Inuerno, e che dentro, e fuori la muraglia sia lisciata più volte da vn patiente muratore e quel-

e quelle creppature sian ben rimboccate, dico più, e più volte, e rimboccati, perche in ciò si compiace molto il colombo.

Habbi la tua colombara d'ogn'intorno vn bel cornigione de quarelli ben cotti, largo almeno vn palmo, quindi piglieran il volo, e staran a merizo, secondo i tempi.

Vi sia il ballatore, ò fenestrella verso il Mezodì, & quelle fenestre si possino chiudere, & aprire, stãdo da basso, con l'arte d'vna funes ella, la sera, e massime acciò gl'vccellacci non vi entrino.

Sia l'asta di detta colombara lontana da gl'altri edificij, dico dal mezo in sù, che animali non vi possino saltare su'l tetto, ò su'l cornigione, ò sù le fenestre. Sù quattro canti siano le lamine liscie, ben commesse nella muraglia.

Sianui colombi dipinti, perche incitano i naturali ad habitarui più volontieri.

Le passare noiose dan danno alle colombare.

Sia ben coperta, & ogn'anno ricoperta, ò reuista almeno; sotto de coppi sia ottimamẽte intauellata, e bẽ murata, dico de mattoni fregni, perche quell'adore, polue, e sterco colombino, rode i mattoni, e so son mal cotti, i colombi li beccano, e mangiaño.

Fagli i suoi nidi, ò de mattoni, ò de vimini, vedi l'altre vicine, come stanno: ma stia netta la colombara, altrimente sei spedito, d'Inuerno volte assai: ma più d'Estate, come scrisse quel Poeta.

Lieua lo sterco; lieua i piliccioni.

Dalli beccar, e caua assai piccioni.
E se così non fai, ò gocciolone.
Quindi gia mai non cauerai piccione.

Oltre la nettezza, dagli ben mangiare d'Inuerno; perche non si ponno nutrire in campagna.

Vadisi sù la colombara con scala da mano.

La baltresca del solaio non sia mai aperta.

Non fidar a tutti la chiaue della colombara; perche non gli ritrouuerai il tuo conto.

Fà che sù la corte almeno vi sia acqua, essendo lontano il fiume, acciò non patischino sete.

Il mangiare de colombi, mettelo vicino al muro, perche non sporchano tanto, come nel mezo; Veccia, miglio, loglio, mondiglia, e vinacciuoli, son suo vero pasto.

Piacemi colombi d'ogni colore: ma non quei biãchi, che troppo di lontano son scoperti da vccelli.

Quei colombi rustici, piccini, leuagli, e fà razza de quei bastardoni, che pur fanno da 7. ò 8. volte l'anno, e se ne cuoci vno, compare bene nel piatto, & per vedere sono, di molto prezzo, hauendo cura, che quei bei piccioni s'accoppiano fra loro, perche faranno più, che se s'vnissero con strani. Son di 3. sorti, saluatici, domestici e mitti.

I piccioni tristi, e brutti, lieuali, vẽdeli, ò mãgiali.

Che la serua, ò la padrona ancora sappino dar mangiare a piccioni di gabbia per ingrassarli, dico col cornetto.

E se vuoi boni piccioni, quando son graßotti, cauagli

uagli quei vāni,ò 4.pēne maestre,onde fra 8. giorni haurai cosa eletta;perche più s'ingrassarāno i piccioni sotto le lor madri,che col cornetto, ò gabbia: alcuni gli rompe le gabbie, che presto se gli saldano,non ponno però volar via, e vengono drudi.

La tua colombara sarà ottima,tenendola netta, sicura dalli uccellacci,e bē da mangiare: oltra le so pradette grane, fagli il pastone col comino, farina d'orzo,cō vn poco di miele misto,aletta molto i colombi:e fumigare anco la colombara con saluia, in censo,gineuro,rosmarino, &c. fan venir aßai colombi: si come i mali odori gli fanno andar via.

E bene andar māco che si può sù la colōbara,& quindi spedirsene quāto prima,e con poco strepito.

Ma come si darà principio de pictioni,ò colombi ad vna nuoua colombara? Fà cosi; piglia 15. ò 20 para di belli piccioni,e di bella sorte, costino a sua posta. Fà questo buon principio, cōprane in più luochi;perche gl'haurai più belli, e di bel colore:ma nō bianchi,e che non sappino ancora ben beccare;cosi se fusse d'Aprile,e facesse vn poco freddo,fagli intepedire l'acqua,e due uolte il giorno dali mangiare, seguitando cosi fino che da loro beccaranno:lasciāuisi sempre qualche granette. Il colombo partorisse da ogni tempo dell'anno,s'è in luoco aprico,e che habbi ben da mangiare,2. voua per parto. Il piccione a Primauera è meglio, che nell'Autunno, l'Estate non vogliono tanto per mangiare. Quando vedrai,che da loro comincino a mangiare, e bere

cauagli qualche penne maestre, acciò subito nõ fug ghino via; così si tratteranno almen più d'un mese in colombara, oue in tanto tempo prenderan affettione, onde poi volando via, tosto ritorneranno all'albergo vecchio, e solito, hauendogli sempre pa recchiato qualche cosa di buono da mangiare, così haurai la colombara ben inuiata. E sappi che tali piccioni debbon'esser nati la verso il fine di Marzo.

Volendo far grossa, e numerosa colombara, non ti vinca la gola, ne l'auaritia: ma lascia andare tutti quei nuoui colombini, nati dal Maggio, per insino a tutt'Agosto; gl'altr'anni poi, che la colombara sarà inuiata, fà quel che ti pare, sarà sempre bene quei, che vengono nel mese di Giugno tempo grasso, lasciargli volar via, e questo per mantenimento, & accrescimento di detta colombara.

Nota q̃sto, che nel mese d'Aprile, e di Maggio, bisogna dar mangiar assai bene a piccioni: perche all'hora fan l'voua, & han sotto i pippioncelli, & in campagna non v'è che ruspare, ne beccare.

Poi per manco spesa di Decembre, Gennaio, Febraro, e mezo Marzo, le graspe dell'vua, con suoi granelli, ò qualche saggina, ò altre granaccie, basteranno per trattenergli: perciò stan bene quelle vinaccie, fatt'i vini, ammuchiarle, quiui sotto qualche tettuccio, oue si tratteran i colombi tutt'Inuerno, e bastarebbono in parte calda, e che il Sole gli toccasse, oue stan volontieri i colombi, e se fussero coperte di neue, scuoprile.

S'hai

S'hai commodità in villa, habbici qualche colombi domestici, massime quando è buon mercato la veccia: vero è, che son tediosi, e sporchi, nondimeno non s'ha carne senz'ossa.

Tien gran conto dello sterco di colombo, perche ogni poco opera assai.

DELLA CANTINA, OVERO Caneua in villa.

Et che si contenga intorno à quella.

LAffaticarsi per impouerire, è cosa da sciocco. Che varrebbe piantar viti, con tant'altre spese in alleuarle, acconciarle, vendemiarle, e poi non hauere da gouernare il vino? Perciò conuiene necessariamente in villa, che tu habbi vna cantina, gouerno sicuro di tutto'l vino, e tuo, e del Massaro tuo.

Il pouero Massaro non hauendo cantina, lascia quel suo vino in libertà, si che l'Anno seguente, quando fa buon bere, non ha più vino, e conuiengli bere de l'acqua.

Faccisi dunque vna commoda, e sicura cantina in villa, dentro del cortile; non verso Mezodì, oue il vino si guasta, ò s'infortisse: ma verso niun'hora, ò verso sera, in luoco sano, fresco, netto, lontano da ogni fetore, forno, bagno, ò stalla; ne essa nõ vi si metta

cosa puzzolente, come aglio, olio, corami, &c. per che cosi il vino patirebbe molto. E siano le fenestre verso sera, donde vengono venti d'Estate, assai con faceuoli al vino.

Se la facessi sotterranea, guarda non sia appresso fiumi, ò fortimi; perche tal humidità fà marcire, non solo le botte, ma il vino ancora: falla dunque asciutta in volta, astricata, con fenestre, che s'incontrino a darsi esalamento, siano le fenestre con sicure ferrate, & uscio buono, con grosso ferro, e simil chiaue, e questo per sicurezza del vino, e della casa ancora; perche voi sapete che molte volte i ladri entrano a rubare per le fenestre di cantina.

Sia lontana ancora da strepiti, oue si sparcano legne grosse; perche indi ne nasce quel tremolo fino nel vino, che poi facilmente s'infracida, e corrompe. Stà bene la cantina buia, alquanto; acciò ch'il caldo non v'entra si facilmente, ne tant'aria, inimica del vino, cosi d'Estate beuesi più fresco, e d'Inuerno manco freddo.

Sia sempre serrata a chiaue, & di sopra, ò fuori di cantina, vi sia qualche grossa beuanda per la famiglia.

Euadisi manco che si può in cantina.

E le botte tenganfi nette dentro, e fuori, fatte le traffiche de vini, al San Martino, ò ad altro suo tempo opportuno.

De cani, per guardia del tuo cortile in villa.

DOu'è maggior pericolo, iui prouedesi con più cautelle. Il Castellano, che dubita di tradimenti, ò de ladri, mette più guardie, e sentinelle: e mancãdo le guardie; perderebbe ciò c'ha al mõdo.

In villa sono molti pericoli; perciò conuien prouedere di sentinelle per lo tuo cortile. Non basta la sentinella diurna, che è la tua, per vedere, e custodire la tua villa: ma fà di bisogno anco la notturna: il che mancando quel beneficio, che tù farai di giorno, ti sarà disfatto di notte, perciò quì vuole buona sentinella.

Questo sarà vn buon cane, ò più, cioè, due. Se vno sarà amalato, l'altro seruirà, ò s'andarà col carro alla città, l'altro seruirà su'l cortile, per guardia, q̃sto sarà fidata scorta, vede com' Argo; sente come Lupo; corre come Lepre; fiuta come Corbo; morde come Serpe; e come disperato in tormenti, ad alta voce grida, più di notte, che di giorno, ad ogni minimo strepito, di chi và, viene, ò passa, dico sino a quei proprij di sua famiglia. Meritamente il buon cane mastino, dicesi dormi sicuro, e fedel sentinella.

Dice Arist. che la cagna porta 60. giorni, vno più, ò vn meno. Nascono ciechi, per 12. giorni, s'impregnano dopo'l parto sei mesi. Cinque giorni auanti il parto, ha apparecchiato il latte, nelle poccie.

Di sei, ò sette mesi cominciano ad alzar la gamba, pisciando.

Ne partorisse fino à 15. e 20. anni. Non mutano i denti se non quei doi camini lunghi, il quarto mese, al dente bianco si conosce l'età del cane, il vecchio l'hà nero.

Dicesi cane a, canendo, non senti la notte, che belle mattinate egli ti fà baiando.

Conosce il Padrone, non solo vedendolo ma solum vdendolo, anzi al fiato conosce lo vestigio, ò traccia del Padrone, e conosce il suo nome.

Vent'anni Vlisse stette in guerra, quando ritornò il suo cane lo riconobbe, e carezzò, lo custodisse giorno, e notte con tutto l'hauer suo. Combatte contro Lupi, e contro d'ogn'inimico, del suo cortile.

E bisognando si fà amazzare per lo Padrone suo; dal cui battuto non se ne và.

Quest'è sentinella si fedele, che non si può corrompere per modo niuno. E quanto più gli altri dormono, esso veglia.

E come la presenza del Padrone fà fruttar la villa; così la presenza del cane conserua i fruti, e fatiche del suo Padrone, e del contadino sollecito, e diligente ancora.

Siano detti cani, non da lepre, ne da quaglia: ma mastini proprij; perche quelli lasciano il cortile in abbandono, e sieguono le saluaticine: anzi che siano anco i mastini; quai da loro stansi di cõtinuo su il cortile, questo mastino di darone, sia corpulente, non

non molto però, per meglio poter correre dietro à Lupi, ladri, &c. forte, superbo, brauoso, e graue nel baiare: e chi s'accosta al cortile, l'assalta tosto, habbi l'orecchie grandi, occhi neri, naso concolorato, labra nere, ò rosse, denti acuti, capo lungo, petto largo, membra lunghe, braccia sode, gambe assai grosse, schinchi diritti, piedi larghi, dita ben disposte, vnghie curue, e la spini diritta fino alla coda grossa, e curta, di color rosso, e nero; perche di notte è manco visto dall'inimico.

Ma per le pecore bianco: aspetto di Leone, grosso collo, con vna gran bocca, circonspetto, e non temerario.

Sia dico il cane mastino de occhi seueri, non lusinghieuole, che guardi di mal occhio, fino l'istessi serui di casa sua.

E che contra stranieri sempre sia furibondo, più tosto sia prudente, che temerario; e che non abbaia alla Luna, non mouendosi senza sospettione, & sine quare, tali conuiene auezzarli.

E quanto più sarà graue, tanto più fermerassi su il cortile, e meglio farà l'ufficio suo.

Il cane del Pastore sarà bianco, non nero, ne vario; acciò la notte il Pastore, e le pecore ancora le conoschino dal Lupo.

Perche se fusse nero, alle volte il Pastore in tempo di bruna, ferirebbe il cane in cambio del Lupo.

E non sia molto corpulento: acciò meglio possi caminare tutto il dì con le pecore; per loro guardia:

Et

Et habbi al collo quel ferro, come chiodi, in corame grosso; perche offesa quella parte del cane, il resto è spedito: potendosi l'altre parti medicare, e q̃lla nò.

Piacemi che di giorno almeno vno stia legato in parte che non vegga il cortile, ne che v'entra; perche poi sciolto la notte, riesce più feroce. E dagli ben mangiare; perche guadagna il viuere per quattro, altrimenti abbandonerà il tuo cortile. Non s'vnisca maschio, e femina, se nõ han l'anno, i primaruoli gettali via, perciò si dice, primo porco, & vltimo cane. Sino à noue anni generano. Doi mesi, e doi dì porta la cagna. Non scorrino i cagnolini, sino à sei mesi, poi di giorno auezzali alla catena, il latte materno gli rende miglior ingegno dell'altro. Se manca il latte dagli brodo, pan bagnato, e latte sino à quattro mesi.

Il suo nome sia curto, e non più di due sillabe, da piccini se gli metta il suo nome; perche più presto, e meglio l'intende. E bene castrar la coda al cane, quando hà quaranta giorni, che son quei vermetti nella coda, così non cresce tanto la coda, e non diuie ne rabbioso. Stà bene sù'l cortile vn cagnolino, come di natura tedioso, desta il grosso: e più senton due, che vno.

Hò detto doi mesi, e doi giorni porta la cagna; q̃n ha figliato, gettagli più della metade, perche quanto meno saranno, più belli, e migliori diuerranno.

E bene ne lasci vna femina, p razza, oltre che la femina è meglio del maschio, p lo cortile da villa.

Segni, & inditij di buon cane sotto la cagna, ql- loche più tardi apre gli occhi, quello, che vien à casa prima dell'altri, quelli, che sõ d'vn sol colore; quello à chi è ben tirato l'orecchie, & men grida, ò non grida. E quello, che à pochi fa carezze, diasegli rodere ossa da piccini, perche gli fan meglio aprir, & accrescere la bocca, fortificano i denti, e fansi più fieri. Eda piccini faccinsi combattere insieme, perche fansi più viuaci: ma nõ troppo; perche quello, che perde vien poi codardo.

Non si gli dia troppo mangiare: ma à bastanza, come pane d'orzo, ò carne: ma scorticata, due volte il giorno tagliasegli la punta della coda, che non arrabbiaranno, per natura: ma si bene per qualche sinistro accidente.

Se le mosche gli mangiano l'orecchie, bagnale con sucodi malanno de nocci. Se al cane sarà dato la noce mattella, ò tossico, presto tagliali l'orecchie dal mezo in sù, meza la coda, e vn'vnghia del piede sinistro, così salassato, subito sarà liberato.

De gatti.

Come non è casa che non v'habbi topo; così nõ v'è casa, che nõ habbi bisogno, nõ solo di cane: ma anco di gatto, trinca de topi, & à bẽche cani, e gatti siano naturali nimici, con tutto ciò, nõ è villa formata quella, oue nõ è cane, e gatto. Questo sarà per la destruttion de topi, che tanta noia, e tãto dã no portano alle case; poiche da p tutto si ficcano, ro dono, mãgiano, e consumano, e sõ in tanto numero

che

che hò letto, vna femina topa, hauer i vn sol parto fatto 120. topi, hor pēsa tù se vi voglion de' gatti.

Dice Arist. che la gatta è tanto lasciua, che inuita il gatto, e l'alletta, e costringe, & lo batte se non la monta. Fà gattini assai, come la cagna, alle volte mangia il suo parto.

È buon il gatto fino à sei anni, dopò non vale si pasce di lucertole, credendosi che sian pesci, attende alla caccia de volatili, serpi, e leporini, il gatto rosso è ghiotto, il bianco non vale il nero, soriano, & d'altri colori si mordon mortalmente.

Si medica la sua morsura con vino, e stopa cosi le gata, pascilo mediocremente, perche per fame non caccia: ma per suo diporto.

Meglio sarà tener i gattini della prima annata, generati di Gennaio, perche prima che venghino i pulci, già sono grossetti.

Quanto men si toccano, e si tengono più saluatici, è meglio, & attendono più alla caccia de topi là per stalla, legnara, solari, &c.

Procura dunque hauer almeno vn par de gatti vn maschio, & vna femina per razza, e di buona razza, di pelo di color di biscia, griso, ò soriano, mai bianco, ne rosso; perche non vagliono.

Pascegli commodamente, acciò non si partin mai da tua casa, per andar à mangiare pe'l vicinato, ilche è vergogna, e danno: ma tenendone cura ti sarà honore, & vtile. A gatti, e cani si castrano le loro code per vn certo vermicello, uaiasi.

Della

Della Peschiera in villa.

LO studio delle Peschiere, del pesce, e del pescare, è cosa vtile, e di diporto: Sia ò con reti, hamina ße, &c.

Le peschiere già anco appresso Romani, furono in gran stima, e prezzo, con lor gran spese.

Sino ad Augusto Imperatore soleua con proprie mani pescare, con lesca, & amizzuolo.

Nerone Imperatore, e tant'altri, oltre che da queste peschiere gran prouento ne deriua.

Fa dunque in tua villa vna peschiera, bella proportionata alla villa, & alle tue forze.

Sia appreßo al tuo giardino, s'è possibile, e che si possa vedere stando alle finestre per spaßo, e più sicurezza: oltre che per tuo viuere seruirà, e per la tua fameglia: onde ti sarà anco come vn macello, dispensa, e grassa cucina.

Fondala in qualche luoco zerbido, così diuerra fruttuoso.

Se la terra cauata sarà creta, fanne matoni, se grassa gettala per la villa, e seruirà per letame.

Se'l cauo sarà gerruto, ti conuerrà murare la peschiera, dico sotto, e d'intorno, e ti costarà cara.

Vero è, che la ghierra ti seruirà per far buona strada, ò fondare qualche muraglia in ghierrone.

Vuole più lunga, che larga, perche si possa cō mā to fatica fondare da dieci braccia, buō fōdo, acqua conti-

continoua, e buon'acqua, ò di fonte, ò fiume, entrando da vna parte, e vscendo dall'altra, per piccini buchi di ferrata.

L'acqua fetida nuoce à pesci, e la troppo fredda.
Se l'acqua è buona, il pesce partorisse fra vn mese.
Ogni pesce erit solum, *cō la sua medesima specie.*
Pasconsi di fango, herba, ò radici, quelli di mare son migliori di quelli di fiume: Et il pesce di fiume, è meglio di quello de peschiera, e quel de peschiera, è meglio di quello de sopponi paludosi.

Stà bene la peschiera, che sia battuta dall'aria, e vento Aquilonare, tenendo quel uento più sana l'acqua col moto, & per consequente il pesce, è migliore assai.

I pesci campano poco; perche sempre han gl'occhi aperti, e veggono manco di notte, che di giorno, ogni sorte di pesce presto nasce, e presto s'ingrossa, non fa nido nel suo parto; ma l'acqua è lor nido, e nel lor parto non sentono grauezza veruna: ma l'acqua buona gli serue nel parto, dopò, e nell'accrescimento con molta facilità, e fecondità.

Si che l'acqua buona è madre de pesci, partorisce di Marzo, Aprile, e Maggio.

Auuertissi ben far la peschiera in parte, che non ti possa esser rotta da qualche parte; perche in vna sol notte, ti torranno l'acqua col pesce insieme.

E vuol esser fatta à scarpa, per la libbia.

E nel mezo della peschiera fagli vn fondo pozzone, refugio pe'l pesce nel gran freddo, e nel gran caldo,

caldo, roinãdo le spõde souente con pali, ò mura.

Bisogna populare la peschiera, & abbondantiar la de pesci nostrani d'ogni sorte.

Quell'acque torbidi de fiumi son buone, & anco le piouane: ma non già ne giorni canicolari.

E quando il pesce è buon mercato di Maggio, quando và in amore, gettane in abbondanza dentro, che tosto s'ingrosserà.

Se ti pare nettala ogni quattr'anni mondala: Ma il M. Gabbiano nostro gran pescatore, dice che la sua, non la netta mai, e sempre è feconda, e ricca, vero è, che ella è grandissima.

Quanto la peschiera è più spatiosa, tanto meglio si gode il pesce; perche non s'auede d'esser imprigionato; perciò guizza più contento, e lieto.

Starà bene intorno vna folta siepe spinosa, per ladri.

Mangiano i pesci d'ogni sorte di minucciole della tauola.

Quanto più sarà alta l'acqua nella peschiera, tanto più fresco staran i pesci nel fondo, in tempo estiuo, e d'Inuerno manco temeran il freddo: è vero, che con più difficoltà si pescarà; perche il pesce và all'ingiù.

Per la poc'aqua d'Inuerno: e d'Estate, il pesce muore di freddo, e di caldo.

Moroni non stan bene intorno à peschiera, per il frutto che marcisse, e fa cattiua l'acqua.

Vn palmo di leppa nel fondo è la grassa del pesce.

Esca

Esca da prendere il pesce.

DAgli Spelta cotta, che tutti verranno à galla. Ouero poleata secca, ò lumache in pezzuoli, o posta cō coccle impastate col vino buono, ò sā gue di vitella, che per dieci giorni sia stato riposto in vn'olla, ouero cō l'amo postoui sù il vermicello.

Del Giardino in villa.

ENtrand'io nel nostro Giardino in villa d'Albiano, che con mie proprie mani hò inestato, e piantato: prima d'entrare nel Terrestre Paradiso, tirato da quella si piaceuole, e grata vista, da cui ne rimango tutto ricreato, vedendo, e gustando quei si diletteuoli, e gustosi frutti.

Meritamente in lingua Persica, il giardino dicesi Paradiso; perciò fa che tu lo pianti, vicino alla casa del Padrone, che d'appresso si scorga, cosi sarà men dannificato.

Sia largo, e lungo, secondo la proportione delle forze tue, e della villa tua.

Se'l terreno sarà debole, non ti dia noia; perche le foglie presto te l'ingrassaranno, con appresso vn poco di letame, e nō sia in luoco basso, paludoso, ne ombroso: ma più tosto in poggietto, con bella prospettiua di mezo giorno; non sia però lungo le strade maestre, come troppo soggetto à passaggieri.

Pian-

Piantala a scacco 30. braccia l'una pianta dall'altra, massime i pomi; certe sorti di peri, non tanto, massime quelli, che non fan troppo cesta, ò gobba; habbi doppia siepe uiua d'ogn'intorno, cõ il suo bel gran fosso, largo da quattro braccia, e fondo altro tanto: fatto però a scarpa.

E quel terreno s'è buono, gettalo per lo nuouo giardino, acciò s'appiana alquanto.

Sia la siepe con qualche frutti per dentro: ma non troppo fitti o spessi.

Le buche nel giardino per metterui gli inesti, siã state fatte sei mesi auanti, che tu pianti; pianta al fine di Febraro, in tempo asciutto, e che le piante nõ habbino patito sotto lo spino bianco; da un braccio poi tosala bene egualmente, sopra terra da quattro dita, i spini sian lontani l'uno dall'altro, quattro dita, e non più, e tienla netta la siepe dall'herbacci, cõ mani, e zappetta.

Sopra quei spini bianchi, potrai inestarui sopra nespoli di bella sorte, nell'istessa siepe ui stan per dentro molto bene qualche peri, & pomi, saluatichi di buona sorte, perche portano ancor loro abbondanza, fino a gl'animali.

Alcuni uogliono per siepe una muraglia, il che molto mi quadra; perche i frutti si ponno meglio assicurare dalle mani de ladri da capestro.

Auertisci, che piantando i frutti starà bene metter un pero, poi un pomo, o prugna, perche starã più da largo, e cõ più aria. Sian zappati almeno una uol

ta l'anno,dandogli vn poco di letame,ò poluere, di strada,ò nuouo terreno di rouaio. Cosi haurai spaßo con vtile, cogliendo aßai frutte per vso,e per vendere. Ma sappi, che i frutti si colgono, volendoli conseruare,à Luna scema, cioè, vecchia, come sarebbe à dire da 18. sino à 28.

Ogni sorte di pianta,piantala à Luna crescente, i suoi frutti colti,à Luna vecchia si manterran tutto l'anno,colti però à mano, maturi con prina, e ben asciutti trascelt'i sani,da gli insani, e bacati;riposti in luoco doue non sia aria ne vento, è bene anco,che non siano troppo maturi;perche tẽdono più facilmente alla corrottione.

Ma per conseruar bone frutte, & vua mettila in vna botte cõ paglia, poi frutte,poi paglia,poi vua, poi paglia,e seguita cosi fino ch'è piena, poi coprila ben da ogni parte, che la quaresima haurai frutte nobilissime. Ma la botte sia in loco asciutto.

Ouero piglia vua matura,nera,besegana,e rossara,grapelli non troppo grossi,e d'vua chiara, ben asciutta,mettila sù la paglia,ò tauole, cosi durarà fino à quaresima,anco dura fino à Pasca. Cosa rara per certo sarà; massime di quest'vue,che paiono le più triste, pure si mantengono più di molt'altre vue. La diola di collina durarà aßai.

Nel giardino,ò fuori,nel mese di Natale è buono per piantare ogni sorte di frutte, ò pianta; pur che il tempo sia asciutto,e non troppo freddo.

Al fin però di Febraro, parmi ottima stagione per

per piantare ogni sorte di pianta.

Sappi, che ogn'anno bisogna mondare le piante, da quei rami secchi, e superflui, à questo modo la pianta molto meglio si manterrà, farà più frutti, più belli, e più saporiti. Sia però in tempo dolce, e che'l coltello taglia bene: auertendo non intaccare la pianta; i tagli de rami grossi siano non piani: ma ad orecchia d'Asino, perche l'acqua scorre presto, e non noce la pianta.

Quando l'albero fiorisce, non gli dar punto fastidio con ferro, perche la pianta si sdegna, e molte uolte se ne muore; è bene leuar da dosso quelle ragnatelle, ò telarine, ò formiche, e tenire la pianta netta, più che si può, e suelta, e se non s'ingrossa à tuo modo, al Marzo, dagli da 3. tagli per lungo, vedrai, che crescerà a tuo modo, e quando troppo frutta, non ti paia strano d'inrarire vn poco, sbatterne giù, crolando quei rami, e leuandogli con mani quei frutti più tristi: così i rami non si romperanno, i remanenti frutti verran più belli, e l'anno prossimo vegnente sarà più copiosi de frutti. Non facendo così auuerrà tutto l'opposito.

La siepe del giardino falla doppia, & ogni quattr'anni ne taglierai vna così, sempre il giardino sarà chiuso, con l'altra, & ti reuscirà proprio, come vn terrestre Paradiso.

Essendoui belle sorti di frutti, i fruttaruoli t'insegnarāno qual frutta sarà meglio p metter, & inestare nel tuo giardino, però cōsegliati cō essi loro,

Dell'horto in villa.

LA villa senz'horto, è come un corpo senza cuore, o capo sẽz'occhi. E più necessario l'horto in uilla, che'l giardino. L'horto è di molto fastidio: ma non di molta spesa; è di molto beneficio alla fameglia; è detto horto ab hortis; *perche dall'horto nascono mill'herbe, mille beni, e cibi humani, l'horto è come la mezena del porco, che si gli fà in corso dieci volte il giorno, e più; perciò tiensi la madre di famiglia da poco, non hauendo l'horto ben ordinato, e pieno.*

Sia prima all'aria in buon fondo, e ben chiuso per pericolo d'alcuni villani, c'han il diauolo a dosso, che gli rompa il collo: perche uogliono mangiar uerze all'altrui spese, zucche, agli, e frutta.

Al Marzo sia lauorato, e si semina ogni sorte di cose, ben coltiuato, e letamato, curato, e zappato, e neto però dicesi horto; perche bisogna ortarlo, e frequẽtarlo, e q̃sto sarà vfficio delle donne, hauer cura.

Lauorato, e seminato che sarà, da gli huomini tocca adacquarlo, e chiudere ben la siepe.

A tramontana mi piace l'horto, dou'è poi ombra, mettegli persemolo, bietole, salatine, e cauoli all'aria del sole: sia accosto alla casa; perche diece volte di giorno si gli và, fallo grande a proportione della villa, e fameglia tua.

Sia lontano dall'aia per la poluere, e pulla, che cõsuma l'hortaglia; vuole l'horto in luoco più tosto

basso,

basso, & humido, che arido, e che facilmente si possa adacquare.

Non essendoui appresso fiumicello per inaffiarlo, bastara bene vn pozzo appresso, o nell'horto, o vi sia qualche pozzone, per acque piouane, che seruirà molto.

E in quest'horto metteui d'ogni sorte d'herbami, come bietola, in grosso terreno, seminata, & anco trapiantata, zucche lunghe, e tonde, per minestre, torte, e padella, anco le zucche tonde si spontano, perche non lussuriano tanto, e fruttano più.

Semina ogniferi, o carotte, in terreno buono, e s'adacquano, vã nno troppo spessi, e tengonsi netti.

Semina cicorea, quella vuol buõ terreno, stia netta: e non cimandola, la radice verrà grossa, come il tuo ditto grosso, mettila verso l'ombra dell'horto.

Rauanelli, e ramolacci, finocchio, lattuca, carchioffi, e cardi mettine giù; piãta medico per medicina, saluia, e ramerino, lauãda, rose, ricola, herba stella, &c. Semina borragine, accetosa, e fra l'altre cose, persemolo si vtile, cipolle non manchino, & agli, triaca da villa, con porri, melloni, e cucumeri, rape al suo tempo, frutto ottimo crudo, cotto, et per composta; dura assai, questo frutto, sotterrato.

La rapa frutta il campo, più della saggina, lino, & veccia.

Seminaui la prima pioggia d'Agosto i tuoi spinacci herba gratissima ad ogni mẽsa. Cosi cõ tal puisione d'horto, la tua fameglia starà grassa, e morbida per

che ad ogni tuo bisogno iui fai grato ricorso, e proue di a giornali bisogni di villa; quest'horto ti serue in villa, per peschiera, per macello, e pescaria. Auertendoti di corre al suo tempo i funghi, salali, e conseruali; perche ti giouaran assai con poca spesa.

Cosi conseruando frutta di giardino, herbe dell'horto, con noci, & vua: tu a questo modo si facile, sei vno Rè della tua villa, hauēdo insieme buon pane, vino, la vacchetta salata, col porchetto, parmi, che sei molto felice, e beato, viuendo poi col timore del Signore, e buona cura della tua villa. Ma nota questo per seminar l'horto in tempo opportuno.

Tempo per seminare, e piantar l'horto.

GEnnaro, semina faue, e rouioni domestici di mese in mese in villa.

Febraro, semina d'ogni sorte di faue, rouione verze di ogni sorte, pori, spinacci, lattuchine, finocchio.

La cicoria seminata di questo mese farà la semenza; pure seminane vn poco, e salatine di ogni sorte gentili.

Marzo, semina le verze bianche, carugole, rauanelli, persemolo, capucci nostrani, si piantano i capucci di Genoua a Santa Maria di Marzo, zucche lunghe di ogni sorte, meloni, cucumeri, e cardi.

Aprile, pure puoi seminare, tutto quello c'hò detto di Marzo.

Maggio

Maggio semina biade, che per quell'anno non saran semenze, e cicorea, ramolacci, indiuia gnifferi, zucche tonde per far le torte d'Inuerno.

Giugno, seminasi ācora gnifferi, dico al principio del mese, e si piātano le uerze biāche p l'Inuerno.

Luglio, semina rape, ramolacci, & anco indiuia, e verze.

Agosto, semina le cipolle, vn poco di spinacci temporiti, pianta i porri, e passato Sā Bartolomeo, semina le verze inuernenghe, per i rouai le cipolline, e spinacci.

Settembre, semina spinacci per la futura Quaresima, indiuia, e lattuchine.

Ottobre, semina rouioni, e faue.

Pianta cepolle inuernenghe; le cipolle bauere, lattuchine, e piantarle nelli rouai.

Nouembre semina rouioni, faue, e qualche spinacci, che verran tardi.

I porri, rauanelli, ramolacci, zucche, e meloni, rape s'adacquano; i cucumeri si castrano, come si fan i meloni.

Auertisci a questo.

Fà che tù raccogli d'ogni sorte di seme d'horto al suo tempo debito, acciò che l'horto tuo sia seminato bene, & al suo tempo opportuno, e piantato; perche chi non semina non raccoglie, e chi mangia la semenza caca il pagliaro.

De buoi per lauorar la tua villa.

FAbricata la casa in villa, con tutti gli agi, ò commodi, che dicemmo di sopra, bisogno fia comprare i buoi per lauorarla, e ben coltiuarla, ò sia per mano di garzone, ò di Massaro.

Fra tutti gli animali di villa, il bue è più nobile, e tiene il primo luoco.

Perciò dicesi Bos *in Latino, cioè, bosco, ò selua, che contiene pastura per ogn'uno.*

Bosco in Greco ci mostra in Latino pascolo, come che il bue con il suo lauoratore pasce ogn'vno.

Per lauorare in Italia il bue, è più degno animale di tutti.

Perciò i Greci chiamano il Toro Italos.

Appo loro era in tanta stima, che a chi ammazzaua vn bue gli tagliauano il capo.

Hoggidì nel Regno di Napoli, nõ si può ammazzare vn bue, che in cambio suo non dia vn grosso vitello d'vn'anno.

Quest'animale è forte, gagliardo, piaceuole, vtile per lauorare; poi s'ingrassa, e viẽ ottimo cibo del l'huomo; del suo cuoio si ne calza, e ueste; del sterco s'ingrassa il terreno; delle intestine si fa trippe; dell'ossa manechi de coltelli; del pelo se ne riempiono le selle, ò fansene coperte.

Sino delle lor corna, fansene calzatori, e petteni.

Degno, & vtile animale è questo, però bisogna; che

che compri i buoi per la coltura villesca, compragli là al Natale, non a mezo Estate, così gl'haurai a prezzo più facile.

Siano giouani, non troppo grassi; perche gli com pri per lauorare, e molte volte sotto quella grassez za v'è nascosto molti difetti.

Comprali da conoscenti, appresso alla tua villa, s'è possibile, e che gli habbi veduti lauorare, e pascc re, auezzi all'aria tua, acqua tua, e pascoli tuoi.

Perche comprando incognito, è da gente incó gnica, starai sempre pensoso, & ambiguo.

Sian di luoco magro, e di gran fatica, di gente pouera, doue non nascono fieni: perche nelle tue mani miglioreranno. Dopò il lor lauoro sian ben stropicciati, e spiccagli la polue della schiena; con lo spruzzo di vino nelle nari per rinfrescargli, poi pascergli, poi col fischio allettargli al bere.

Habbino queste fattezze, a maniere, ò segni.

Prima siano giouani, nō molto in carne, d'honesta grādezza, non troppo grossi, ne troppo piccini, di cō pite, e quadrate mēbra; di corpo saldo, che honesta mente tema, quando si pungono; con l'orecchie grā de, e pelose, cō muscoli rileuati, col fronte largo, & crespo, gl'occhi, e le labra siā grosse, e nere, di corna salde, e forti, e nere, fatte a meza luna, & non così ritorte, ò zuche, col muso grosso, e le nari all'insù, il capo curto, gambe curte, neruose, e salde, come co- lonne. La coppa lunga, borbida, e carnosa, cō pelle pēdēte sotto la golla, fino alle ginocchia, alto di fian

co,

co, petto largo, corpo non picciolo, largo ne ſcagnel li; eleuato nel codale, ſchiena piena; piedi ben mazzuccati, con l'vnghie curte, e zatte, coda lunga, e piena di ſete, col pelo ſpeſſo, e nel tocco, molle, di color roſſo, ò vermiglio, e che ſia amoreuole nel toccarlo, maneggiarlo, e doperarlo.

E ſe il bue non haueſſe tutte queſte ſi degne qualitadi, perche è difficile, per nõ dirti impoſſibile: fà però che n'habbi più che ſi può, ò qualch'una delle più importanti, a queſto modo ſtarà bene la tua villa a Buoi. Ma fagli buona prouiſione di mangiare, e di Bifolco buono, ben paſciuto, e meglio pagato: è queſto di grand'importanza, coſi ſarai ben ſeruito, e ſe alle volte nò, conuerrà c'habbi patienza.

Aſcoltami non impreſtar mai queſti buoi ad altri, dico mai; e ſe pure fuſſi sforzato, come auien'al le volte, fà che tu ſij ſempre con eſſi loro. Non ti curare di carreggiare; perche queſto ſarà la rouina del carro, de buoi, della tua villa, del Maſſaro, e del Padrone: e credilo a me: perche fides, eſt adhibenda, experto ſeni in arte.

De vitelli per alleuare al ſeruitio di villa.

PEr fuggir ſi gran ſpeſe in buoi, e per hauer ſempre buoi giouani, ogn'anno compra almeno quattro vitelli. Coſi fra poco, ogn'anno haurai da vendere, vn paio di belli manzoni. Dopò Paſca ſi

com-

comprano, ve n'è assai, e buon mercato, e l'herba è in ordine per pascerli; siano almeno di doi mesi, bē formati, di bel pelo, come t'hò detto del bue, e di bella vita, e razza; vedi sua madre s'è bella, bisogna attendergli con herbetta, fieno minuto, foglie, & vn poco di sale: con dargli bere a tempi suoi, che sian ben accompagnati di qualità, e quantità, toccagli spesso in tutta la vita, cosi verranno agevoli, e domestici. Poi d'vn'anno fagli castrare; perche fan più bella coglia, e piscieran più grosso, e più presto, & se fussero castrati più picini, in tempo ne freddo, ne caldo, & in quel mentre attendigli bene per che quel che nel taglio han patito sia a Luna vecchia; perche guariranno più tosto, & fa che più nō vadino sotto le madri: perche patirebbono troppo.

Che stianno netti, taluolta, che il letame nō gli faceße marcire l'vnghie, maßime quelle di dietro. Poi guariti lasciagli gire a pascoli fra loro soli, oue statiui vn pezzo, dagli poi bere. In quei gran caldi mettigli all'ombra, oue non son tante mosche. La sera dagli herbetta, fieno minuto, ò crusca, il sieno poco per volta.

Cosi alla mangiatora, fregagli tutta la vita, per fargli piaceuoli, leuagli sù i piedi, toccagli le gambe, la borsa alle volte fattegli mangiar in mano, auezzali al mangiar pane, è zuppa, lasciali andar per tutto, maßime con buoi che arano, cosi in tempo di domarli sarà facil cosa.

Del

Del domare i manzetti.

Giunta l'età di tre anni, domali, e non prima; perche son troppo atti a guastarsi, e non habbino più di quattro anni; perche son poi troppo duri bestiali, & superbi al maneggiarli, che sian pari, accompagnati: & il maggiore alla destra, per rispetto del solco.

Domandoli, non sia ne troppo freddo, ne troppo fango, ne manco pioua.

Il giogo sia leggieri, che non offenda ne il collo, ne la gola, mettegli nel mezo de quattro buoi al carro, ò da loro toccagli vn sol timoncello, & vno gli vadi innanzi, per vna campagna.

Dopò attacca vn'altra volta qualche cosetta di più, come vn cioccarello, e ciò duri per vn'hora il giorno, accrescendo sempre il peso.

Finalmente mettegli innanzi a buoi del carro: ma auanti ve ne sia vn'altro paro: ma non gli pugnere mai, basta solo toccargli con la vimine senza punzuolo, pian piano, non gridando: ma con amore uolezza pungendogli; facilmente si farebbonò vitiosi, ò tirando calci, qual vitio sempre terrebbono.

Il suo viaggio non sia molto longo, dogli ben mãgiare, e bere, e se loro son bestie, tu sij huomo, habbi giuditio, e dopra l'intelletto, anzi quendo son al carro, toccali, e carezzali, come con vn pilucco di fieno, vn boccon di pane, ò quattro grana di sale, ò fregarli

garli la schiena, e la sera dopò l'hauer loro ben cenato, fagli buon letto, così posaranno, e ruminando ripiglieran forze.

E caso che nel detto modo non gli potessi domare, per loro troppo ferocità, legagli quei giouenchi ad vn palo curti sì, che non si possino mouere, oue stiano vn dì, & vna notte, senza mangiare: vedrai, che quella lor fierezza cessarà.

Poi piglia il più bestiale, e furioso, e giungelo cõ vn bue vecchio, di sua grandezza, e fagli arare in mosso terreno, cioè, in coltura.

Così vedrai quel detto; A boue maiori discret arare minor.

E se arando si gettasse per terra, ò nel solco, lega gli iui i piedi, e fallo star vn giorno, & vna notte senza mangiare, che da se verragli voglia leuarsi, e mai più colcarsi.

Bisogna però sempre accarezzarlo, con parole con mani, e fra tanto bisogna guardarsi da suoi calci, e corna acute.

Sarà bene ancora domare queste bestie, che lauorino, e tirino hor dalla man destra, hor dalla sinistra, perche auiene molte volte il bisogno tale, & essendo così auezzi, facilmente lauoreranno a quel la parte che sarà di bisogno.

Delle vache in villa.

LA vacca anch'ella addimandasi Bos, *i pascolo non solo il bue, ci pasce; ma anco la vacca,*

anzi

anzi più la vacca del bue ci pasce; perche oltre il beneficio, che dal bue ne cauiamo, cauiamo q̄sto di più dalla vacca, dirà, che anch'ella lauora, fa anco latte, e vitella, cibo nobilissimo, & in abbondanza.

Adunque fa che su la tua villa, v'habbi vacche, c'habbino queste qualità.

Grande, lunga, grossa pancia, giouane di tre anni, pregna, fronte largo, occhi neri, e spatiosi: belle corna fatte a luna, nere, e liscie: orecchie pelose, mascelle ristrette: la giogara, e coda larga.

L'Vnghie piccole curte, e pari, e le gambe similmente e l'altre parte, si rassembrino al maschio.

Più tosto habbi patito, che troppo morbida comprale da parte oue habbino copia di fieno, ne d'herbe: perche facilmente nelle tue mani starà in migliorare, con tuo bon fieno, e pascoli, con acque più tosto piouane, e quiete, che di fiume.

A denti si conoscono le vache, di chi età sono, alle corna, quanti nodi v'hanno, tant'anni hanno.

Fà c'habbi la testa allegra, e curta, belle, e gran tette, e lunghe, di pelo molle, curto, rosso, ò alquanto oscuro con peli crespi sotto i ginocchi curti, & il piede nero alquanto.

Dice il Filosofo, che la vacca s'impregna con vn sol colpo del Toro, e se non piglia quel colpo lascia passare 20. giorni.

De due anni s'impregna, porta 9. mesi, il x. figlia, di rado partorisce gemelli, figlia fin che campa, s'è bon pasciuta, campa fino a 20. anni, e più.

Ogn'an-

Ogn'anno fa la trascielta del Branco: leua le vecchie, l'inferme, le sterili, ò che hanno se non vn tetto bono: vendele, e rimettele in vitelle, e giouentù sana, bella, e fattrice, e cosi questo ti sarà come vn copioso seminario.

Del toro.

Come la legna non abbruscia senza fuoco, cosi nè la vacca s'impregna senza Toro, perciò necessariamente nelle tue vacche ci vuole vn Toro, ò più secondo il numero delle vacche.

Vuole il Toro al cõtrario della vacca, cioè, grasso, per esser più atto al concetto.

Nel mese d'Aprile, & di Maggio, sia ben pasciuto, per esser tempo di doperare la vita sua.

Perche la vacca porta dieci mesi, cosi farà ritorno al Maggio, tẽpo opportuno, aprico, & herboso.

Sia tale il Toro, grande, piaceuole, di pelo vermiglio, di grossa gamba, di corpo stretto, e tondo, per essere più agile al caualcare, di petto largo, e spalle ancora: di collo grosso, e di giogalia ondeggiante, di testa curta, di fronte larga, di faccia pauenteuole, di sguardo fiero, di occhi neri, e grandi, con coda lunga sottile, & pelosa, auisandoti, che la vacca non vuole hauere manco di doi anni, nè più di dieci quando si fa impregnare.

Quando la vacca mugisse assai, ò caualca l'altre vacche, ò ha gonfia la natura, ella non è pregna: ma vorrebbe il Toro.

Hò

Hò considerato, che il buon tempo da impregnare le vacche è del mese di Magio, Giugno, e Luglio.

Impregnãdosi di Giugno, fa d'Aprile, se di Maggio, farà il Marzo, e se di Luglio, farà al Maggio.

Quelle, che fanno all'Autunno nõ l'alleuare, perche cresce il freddo, cala l'herba, e fastidio nõ mãca.

Dicono gli esperti, se leghi il testicolo sinistro, al Toro, farà femina, e se il destro genererà maschio, e se smonta dalla destra è maschio, se dalla sinistra è femina, vuol il buon Toro di tre anni fino in 5. poi castralo, ingrassalo, mangialo, ò vendalo.

E bene far montare il Toro manco che si può; perche riescono più belli vitelli, ogni trenta vacche vorrebbe vn buon Toro, di 3. anni in 5.

La ragaglia del vaccaro in far montar tante vacche forastiere, dà gran danno alle tue vacche, e vitelli, perche il Toro s'indebolisse, e non impregna pienamente.

Dou'è buon pascolo, si può far impregnar la vacca ogn'anno: ma dou'è arido, e zerbido, basta semel in biennio.

Ti lamẽti, che la tua vacchetta è vna carogna, e che non vien al Toro, & lei ramaricasi di te, che nõ le dai mãgiare, e la fai troppo lauorare, e che la tieni in stalla troppo rinchiusa, oue quel caldo offende la mangia, che gli dai, però ella non viene al Toro.

Sai perche non gli viene? perche, chi punge, non munge, e lo strame fà brutto pelame. Si che puoi intendere.

Auiso

Auiso del Padre di fameglia in Villa, e molto importante.

HAuendo tu gran numero d'animali in tua villa voglio, che ogn'anno ne facci una scielta de buoni, da cattiui, e d'vtili, da inutili. Leuando quei buoi vecchi, sdentati, zoppi, stroppiati, quei caualli zardati, bolsi, relliui, lunatici, vacche, che non guadagnano la spesa. Muli lunatici, vitiosi, che tirano calzi, polledri di brutta vita, e pelame. Porci di brutta razza. Tori vecchi, e pigri nel mõtare. Pecore che non fan lana, ne latte, ne agnelli, ò stizzose, e altre sorti de simili ciarpami, ò baloßi.

Nel mese d'Agosto, fa questa cernita, smorba le mandre, e branchi, perche in tal tempo son graßi, e. si venderan bene: poco dopò i pascoli s'astringono, il fieno vale assai; cosi tali animali verrebbono magri, ò forsi ti morrebbono di freddo, ò di fame, e vendendoli farai dinari, risparmiarai la vettouaglia, & con quei danari comprerai al buon tempo animali belli, buoni, e giouani.

E questo ti sarà con molto auantaggio.

Sarà bene lasci andar vn bue grosso, vecchio, per ingrassarlo, in beneficio della cucina, cosi la brigata starà allegramente, e consolata.

L'istesso intendo d'oche pollami, anitre, &c. onde facendo cosi, ogn'vno in villa più volõtieri s'affaticarà, e guadagnerà.

Dottrina d'Aristotele, degna da saperſi da ogn'uno in villa.

Dice Ariſt. nel lib. de Animalib. *che le pecore, ſi congiungono, con maſchi, in età d'un'anno.*

I porci di otto meſi, & prima: ma quei primi parti ſon deboli.

I cani fra un'anno, anco fra otto meſi, e portano doi meſi, poco più, ò meno.

I caualli di doi anni s'impregnano: monta il maſchio ſino a 33. anni, e la femina tiene ſino a quarant'anni. Si che ſi può dire, che i caualli ſempre ſi congiungono ſino a morte.

Campa ſino a quaranta anni, già uno campò ſino a 60. anni.

Gli Aſini ſi cōgiungono, di 30. meſi; anco di 24. Ma già una s'impregnò d'un'anno, e partorì bene.

Una uitella d'un'anno s'impregnò, e partorì bene, coſi dice Ariſt. l'Huomo genera ſino a 70. anni, e la donna ſino a 50. ma ciò di rado auuiene. Ma l'huomo d'anni 55. e la donna di 45. concipiſcono.

Le pecore partoriſcono ſino a 8. anni, e ſe uengono ben curate ſino a 10. ſi i maſchi, come le femine.

Il becco quanto è più graſſo, è men fecondo.

I Montoni montano più toſto le pecore uecchie, che le giouani, e le giouani, partoriſcono manco delle uecchie.

La

La porca nel primo parto fà poco: ma quanto più ha tempo, più numerosamente figlia, di 15. anni, non figlia più.

All'Agosto, che sarà un poco in carne, uendila pregna s'è possibile per esser cosi uecchia, perche parrà più bella, & auenga, che partorisse non haurà però latte.

I cani fino a 12. anni si congiungono, e più.

L'Elefante monta in età di 5. anni: ma la femina bisogna, che n'habbi almeno 11. e porta nel uentre doi anni, e campa 30. anni, e non monta mai in quei doi anni, che la femina è grauida, & non porta, si non vn solo Elefantino. Quest'è (di corpo) maggior d'ogn'altro animal terreno.

Delle grandezze de caualli, e nomi suoi.

S*Enza cauallo, commodamente non si può star in villa, ne fuori.*

Quest'animale, più d'ogn'altro serue all'huomo, portãdolo, e riportãdolo ad ogni luogo bisogneuole, in villa, alla città, a giostre, a tornei, a guerra, &c.

E bisognando, con sua rapidissima fuga, ti salua la vita, la robba, e l'honore.

E con questo in guerra s'acquistano città, Stati, & Regni, non con Leoni, ne Daini, ne Elefanti.

Meritamente alcuni l'addimandano Belligero, Armigero, Bellace, Pugnace, e Pugnatore: che

tutti sono nomi da combattere, e guerreggiare.

Altri l'addimandano, animale vtile per la guerra: magnanimo, generoso, valoroso, membruto, fero ce, rigido, aspero, audace, acre, terribile, difficile mi naccieuole, dirupeuole, forte, arduo, intrepido, animoso, ardēte, furente, e possente. Così dice Horatio.

Tanto è quest'animale nelle facende di Marte ardito, che per lo strepito d'arme, tocco di tamburi, e suono di bellicosa tromba, non solo non si pauēta, ma sì perfettamente prende ardire, e valore, che non può fermarsi al luoco suo, come che conosca il tempo, & hora d'entrare in sanguinosa, e dispera ta battaglia, e per insino alla sanguinosa bocca, de guerrieri i trombetti.

Sì che, frà inimici entrano, con orgoglio, non temendo arme ignude, ne sue percosse, per graui, ch'el le si siano, ne bōbarde, ne manco fiamme di grā fuochi: in mezo de cui saltano, come arrabbiati; con denti, e calzi, combattendo contro gl'inimici.

E dopò l'ottenuta vittoria, osseruilo in mezo, e vedrai, come che ardito, e pōposo, superbo, e glorioso, egli se ne và; rodendo il freno, spumegiando per bocca; inarcando il collo, rimirandosi con gl'occhi larghi, come il Pauone, quando si pauoneggia, gonfiādosi nelle narí, vassene, come indomito, a guisa di spiccata coda di lucertola; saltellando, cō mille corbette, ferēdo l'aria a colpo per colpo, cō copie terribili de calci. Pare, che questa mirabile bestia da se si conosca, per natura, in cui tāto si contiene, vedēdo-

si di

si di si alta grandezza di corpo, altezza di testa, de si bei crini, e pelli: di velocità, d'agilità, di gambe si suelte, e più de gl'altri animali eccellente, e quanto più è ornato d'arme, e bei guarnimenti, e liuree, tanto più s'insuperbisce, co'l frequente suo battere de piedi, nitrire, e calcitrare, con l'innalzate orecchie, larghe nari, aspettãdo d'azzuffarsi quanto prima.

Dall'altro canto, lo vedi ageuole, lasciandosi gouernare fino ad vn minimo ragazzo, mangia ciò che gli dai innanzi.

E la caualla, non vedi con quant'affetto alleta il suo polledrino? Oltre che si vede quest'animale disciplinabile: impara a inginocchiarsi, saltare, far le tome, tirar calci, leuarsi in piedi, &c. Poi serue si humile, porta la soma, và saldo, non fugge: tira il carro, il barozzo, la naue, l'aratro, l'erpico, la carozza, la ruota del coltello, e quella del molino, & in fretta porta le lettere da posta.

Vedendo il suo Padrone, lo conosce, lo risguarda, nitrisse, e si compiace, sentendolo, dirgli qualche cosa, o in mettergli la mano sopra la croppa; o stando seco, meglio mangia: amorosi inditij d'animale, che pare habbi intelletto.

E quando porta il proprio Padrone, và di miglior passo, e di miglior voglia, che se portasse vn'incognita forastiere, come si legge di Bucefalo, & de altri.

Meritamente, gli Hebrei chiamano il Cauallo ReKsch, *cioè, apparecchiato alla guerra, lo chia-*

mano Sus, *quasi* sas, *che significa allegro.*

Ouero Sus, *quasi* sì, *che in quella lingua vuol di re vccello grande, forsi consideratala pari velocità, lo chiamano* Abirim, *che vuol dire robusto.*

Gli Africani feres, *cioè fiero, ouero a* ferrendo.

Gli Indiani Der, *cioè, destro. Gli Armeni* zi *velocissimo accento. Gli Arabi*, RamaKa, *cioè velocissimo animale, & Ioar, cioè, Caual grande.*

I Crudi Popoli, vicini al Mar Rosso, lo chiamano ftesp *cioè, Hespero di maggioranza trà bruti, come quello tra le Stelle.*

Il Turco, e Perso, lo chiamano Att, *come animale atto, & idoneo a tutti gli esercitij.*

Nel Perù, Pacco, *cioè pacifico, perche con la guerra si ricerca la pace; ouero questo s'intende per* Antiteton.

In Inghilterra dicongli, Horse, *come Horso, per la sua fierezza, fra quadrupedi.*

Il Boemo Run, *& il Pollaco* Ronio, *quasi cuneo, cioè, squadron de soldati gagliardi, e forti. Lo Schiauone* Kobyla, *cioè, copula, per l'vso, che s'accoppiano a carozze. I Popoli di Caria gli dicono* Alla, *forsi, come ala, però dicesi; pare, che quel cauallo vola nell'andare.*

Il Francese dicegli, Cheual, *cioè, che è di gran valuta.*

I Tedeschi dicono Rosz, *come rissa.*

I Fiamenghi Pferd, *cioè, profiteuole.*

I Portugalesi Luogo, *che in Spagnuolo vuol di*re

re preſto; perche volendo far preſto, tu cerchi vn cauallo ſubito.

I moderni Greci gli dicono Allogo, che s'interpreta corona, come, che'l cauallo fra gl'animali porta la corona.

Ma gli antichi gli han detto Hippos, cioè, coſa grande.

Da noi Latini, chiamaſi Equus, dall'equità, ò egualità, egualmente portando, ò eguale alla carrozza, ouero ab æquore, dal mare, con cui han tanta ſembianza di moto, di fierezza, ſi che in Anglia il Mare lo chiamano Cauallo.

E quelle grand'onde, dicongli caualle.

Ouero è detto Equus, ab Equuleo, maniera di tormento, vſata in forma di cauallo.

Caballo in groſſo latino ancora ſi dice, per lo cauar di terra, con l'vnghie, ch'ei fà.

Altri l'addimandano anhelante, quadrupedante, carmipede, ſonipede, ſpumante, ricordeuole, ſudante, fumãte, polueroſo, ſublime, alipede, eripede, aligero, alante, cito, leggieri, celere, rapido, fugace, impigro, volucre; nomi impoſtigli per la ſua ſomma velocità data da natura.

E ſi come l'huomo naſce ad intendere, il cane a cercare, il bue ad arare; coſi il cauallo al corſo.

Onde ſi conſidera, come dal cadauero dell'aſino, ne naſcono Scarafoni, da Toro Api, e dall'Huomo Serpenti: coſi dal cauallo veſpe, che volano, come naſcenti d'animal volante.

Oh benedetto Iddio ch'è sì mirabile per insino in questo animale irragioneuole.

Si che tanto più lo deui hauere per seruitio tuo, e della villa.

Belle fattezze d'vn cauallo.

Diuersi giudiciosi, *vanno diuisando diuersamente intorno alle fattezze d'vn cauallo, ben formato, e conuenientemente proportionato, e dal viuo in questa maniera ne fanno vn ritratto in questo modello formato.*

Testa picciola, occhi neri, nari aperte, orecchie curte, e strette: tronco del collo dolce, & nō lungo, chiome crespe, spesse, e pendenti alla destra: pancia larga, aperta, & assai musculosa; spalle grande, & diritte: coste tonde: schiena doppia: vētre raccolto: testicoli vguali, e piccioli; le rene larghe: la coda lūga, grossa, e crespa: le gambe vguali, alte, e diritte; il ginocchio tondo, e picciolo, e non voltato in dētro; le coscie grosse, e forti: il corno del piede duro, alto scauato, tondo, e la corona ben picciola per di sopra. Sia allegro, presto, e piaceuole.

Altri in ciò molto versati, & esperti, in altra maniera lo dipingono, & è tale.

Habbi la testa picciola, allegro ī frōte, asciutto, & secco di carne; pche molto meglio le sue belle vene si scorgono più viuace di spirito lo scoprono, ne grasso, ne magro, pche s'è magro è debole, & brut- to:

to: e s'è troppo grasso, è suffocato, & graue; occhi neri, grossi, & in fuori orecchie curte, acute, e diritte, inditio manifesto d'animoso, feroce, & ad ogni fatica potente.

Picciole mascelle, sottili, secche, & vguali, tali son facili ad imbriargli. Bocca grãde, squarciata, & di molta fessura; lingua ne grossa, ne troppo sottile, labra sottile, e riuolte in fuori, con picciola barba, asciutta, e non piena d'osso, ne dura, ne bassa, nari aperte, e vermiglie, segno di buon meato di fiato, e l'immergere le nari quando ei beue, collo di gallo, gli occhi risguardino i piedi, nõ vuol però il collo ne lungo, ne curto: ma scarico di carne, & incurnato; perche cosi sarà più vbidiente al freno, sia il collo de crini crespi, rari, lunghi, e sottili, ornato, & quelli del ciuffo sian lunghi; perche oltra la bellezza, scacciano anco le mosche: essendo crespi, dinotano viuacità, come anco i capegli dell'huomo; così dice Aristotele, petto largo, ch'esca in fuori, a guisa di vn satol colombo, perche così è più forte, fà i passi più lunghi, e non si taglia, ne si trauersa le gambe, come quelli, che sono stretti di petto, buone gambe, ben formate, grosse d'osso, carnoso, diritte, alte, egualmente distese, dal ginocchio al piede. Le coscie grosse, lunghe, muscolose, e neruose; sì dentro, come de fuori: perche a questo modo resta il cauallo più forte, fermo, & agile. Le calcagna alte, giunture grosse, curte, e non vicine all'vnghie: quali siano dure, alte, concaue, rotonde, e nere.

Sia

Sia curto di schiena, non gobbo, ne acuto: ma piano come vn canale, fino alla coda; la groppa piana, soda, grassa, con vn certo canaletto in mezo.

La coda di fusto curto, sottile, e fermo, con le sete lunghe, e rare, e che stretta la porta fra le coscie, segno di fortezza.

I lombi ampij, e tondi, fianco alto, & i lati pinotti, con il ventre picciolo, tondo, e ben sotto alle coste, ben larghe, i testicoli piccioli, perche mãco l'impediscono, e siano eguali.

E vero, che essendo grandi, han più forza in tutt'i membri, e più virtù nell'animo.

Sia però il tuo cauallo ben proportionato, e che le membra bene corrispondino a tutto'l corpo.

Altri, in altra maniera dipingono questo cauallo, dico in questo comparatiuo garbo.

Habbia gli occhi, e giunture del bue, i piedi, e forza di mulo.

L'vnghie, e coscie dell'asino.

La gola, & il collo del lupo, l'orecchie, e coda della volpe.

Il petto, e chioma della donna.

La ferocità, e l'ardire del Leone.

La vista, & i gesti del serpente.

La nettezza, & andar della gatta.

La velocità, & agilità della lepre, passo eleuato, trotto sciolto, galoppo gagliardo, corso veloce, e bel salto, maneggio sicuro, con prestezza; leggieri alla mano: vbidiente al riuolgersi ad ogni banda, portando

tando la testa giusta, nō sdegnandosi della briglia, ne dello sperone, conformandosi al volere del caualcante, non mouendosi con pauento ad ogni nouità, ch'ei sente, e vede: non brauando, ne percotendo altri caualli, ne per odore de giumente infuriandosi, con l'anitrire, ne calcitrando con esse.

E se vn tal cauallo lo tratterai bene, ti seruirà fino a quindici anni.

Altri pratici cozzoni, lo dipingono in altra maniera ch'e questa, dicendo cosi.

Tre cose del lupo, habbi il tuo cauallo, occhi relucenti, gola vorace, e collo forte.

Tre della volpe; orecchie curte, coda lunga, e piaceuole passo.

Tre della donna; spatioso petto, lunga chioma, e superbo ardire.

Due altre alcuni vi giungono, che son leggiadria del passeggiare, e soffrenza in lasciarsi caualcare.

Altri vi giungono quelle due delle lepri: velocità, & agilità.

Due della volpe, occhi, e coda. Due del lupo, voracità, e passo.

E due dell'asinello, forte di coscie, e fermo di pelo, o secondo altri, ferme vnghie.

Altri dicono sia in foggia del pesce lupo, deuorando, e saltando. L'agilità dell'anguilla, vista di serpēte, e volubili giri. Bocca, & orecchie di volpe; giūture di bue, & occhi, e politezza di gatta, petto, e crini di Leone, e l'animosità sopra d'ogn'altra cosa

spesso

spesso annitrisca, che tremi con le membra, e che caui la terra, masticando di continuo il freno, non per sdegno nò: ma con dolcezza, e leggerezza, che dimostri allegrezza, con candida spiuma.

Vero è che alle volte anco vn brutto cauallo, meglio ti può riuscire d'vn bello, e trouarne vno, che habbi tutte le predette qualità, l'hò per difficile, e forsi impossibile.

Tuttauia compralo con quelle qualità più importanti che sia possibile, e più necessaria: ma prima vedilo ignudo, caualcalo tu proprio, e vedi bẽ l'età, poi raccomãdati a Dio; che te la mãdi buona.

Tre cose tue non le dir mai, quali son queste.

Tua bella moglie, ne tuo buon vino, ne tuo buon cauallo.

Segni de sgratiati, e brutti caualli.

ECcol contrario della medaglia; pittura d'vna rozza, e sgarbato cauallo, capo grosso, e carnoso, grossi ganassoni, orecchie lunghe grandi, e chinate: le nari strette, e basse, gli occhi piccioli verso il collo bianchi, & incauati, il collo grosso, e troppo lungo, con pochi, e grossi crini, il petto stretto, e le spalle cauate: i lati magri, i lumbi acuti, le coscie aspere, il fianco basso: le gambe torte, le ginocchia dure: l'vnghie sottili, bianche, e basse, tira calci, nõ si vuol lasciar mettere la sella, ne strigliare, morde,

de, ombroso restiuo, bolso, zardato, s'innalbera, sboccato, cioè rompiccolo: piedi larghi, bassi, fragili, come cosa mal fondata, che presto casca.

Si taglia, grossi testicoli, mangia male, verga pēdente; mena sempre la coda; lento che non teme spe roni, non piglia volontieri la briglia, e mangiando lentamente la biada, è lento ad ogni cosa, mal volontieri seguita chi lo mena a mano, montandoui sù, si piega nelle reni, digerisse assai il cibo indigesto, restiuo, lo sterco puzza: si corca nell'acqua, nō si lascia ferrare, s'ha tagliato la lingua, si hà pelato i ginocchi, & anco i fianchi.

Vedilo ignudo, caualcalo tu per prouar... vedi del tempo, &c. Quest'è vna perfetta rozza degna d'vn calcinaro, o d'vn gran barozzo.

Dice il prouerbio. Equus fallax.

Colore de i caualli.

SIa di colore baio, o fauro, o leardo, o morello. Sono questi quattro più nobili colori: dicono i molto in ciò esperti, che il baio è migliore di tutti gl'altri. Gl'altri tre son però buoni. Da questi 4. in poi, gl'altri non piacciono: pure quando han del mistopassano.

Auertendoti, che meglio si conosce vn cauallo quando che è magro, che quando è grasso, perche la carne cuopre mille diffetti, come anco la robba cuopre mille errori, diffetti, & ignoranza nell'huomo ricco, e da poco, o da niente.

Razza

Razza di belli caualli.

VOlendo bei caualli da villa, da città, e da guerra, procura, e presto, d'hauere vna caualla di belle fattezze, come già ti dissi, più tosto tiri al magro, che al grasso: perche la troppo grassezza, molte volte impedisce i concetti, non potendo trattenere quel viscoso seme. Sia la caualla non manco di tre anni, ne di più di x. Montala lo stallone da Marzo, fino per tutto Maggio, questi sono i tre mesi fioriti.

Impregnata la caualla, risguardala dalla molta fatica, massime sotto'l parto, dagli ben da mangiare, non la far correre.

Dopò'l parto, non toccare il polledrino molto, tienlo in luoco buono, con la sua madre, che ei non si faccia male, e che la madre non l'offenda colcandosi, e falle qualche beueraggio alla parturiente, con acqua calda, sale, e farina, per riscaldarla con qualche cosa di buono da mangiare, acciò anco facci più latte al polledro.

Frà nõ molto, esca la madre col polledro all'herba, & anco pe'l viaggio, perche troppo si strugge la madre, non vedendo il figlio.

Giunto ad età di 18. mesi, fagli vna cauezzina per domarlo, e giunto a 3. anni, si potrà domarlo così pian piano, auezzandolo a quel seruitio, che ti parerà, che sia per riuscire, o da lancia, o da sella

la semplice, ò da basto, o da carrozza, o da barozzo.

Del stallone.

L'Età compita d'un buon stallone, sarà da 4. anni fino in dodeci: non più, ne meno, perche nascerebbono parti scemi, e deboli, e di poca vita.

Sia lo stallone di bella fattura, come già t'hò detto de caualli; grande, grosso, &c.

In tẽpo di montare non faccia fatica niuna: ma sia pasciuto netto, e ben gouernato, cõ fieno buono, biada, e letto di pancia. Fra l'anno non gli dar fatica: ma fagli far qualche poco d'essercitio: così lo stallone sodisfarà pienissimamente alle caualle: da cui nasceranno belli, e compiutissimi polledroni, come quelli del Regno di Roma e di Mantoua.

Loro nõ fan montare ogni rozzone (l'hò visto io) ne fanno impregnare ogni caualiazza: ma solum, *bellissime caualle, e valenti Stalloni; vna gran bella caualla, non la faranno impregnare se non vna volta in doi anni.*

I suoi braui stalloni non montano, se non vna volta il giorno, o due al più, al più.

Questo è il vero modo d'hauere quei grã corsieri.

L'istesso vsano di quei bei muli, & asini a Firenze, che fan stupire chi li rimira così grossi, alti, e belli.

Suoi asini nõ montano se non vna sol volta il gior

no, e pe'l più quelle belle asine non le fan impregna re,se non vna volta ogni due anni,perciò son si smi surati,e degni.

Dũque volẽdo cose belle come loro,fa come fã loro.

Nõ ti seruire di brutte rozze,ne disgratiato stal lone mal fatto,ne lunatico,ne pauroso,ne vitioso,ne restiuo,ne c'habbi zamorro, ne cattiuo mãgiatore, ne che morde,ne che tira calzi,ne che troppo caca, ne che si getta nell'acqua,ne che hà spinelle, ne formelle,galle,crappe,zarde,veriche,incordato,inca stellato,stizzoso,mal diverme,ricciuoli,sedole,mal del fico,ripreso,bolso,mal dell'asino,capo storno,strã goglioni,sparagnoli,anguinaglia,lupo,fistola ne simili mali cauallini;perche la natura ha troppo grã forza,massime tendente al male.Perche nõ può vna cattiua piãta produrre buoni frutti, cosi vn stal lone difettoso, produrrà poledri tali, però si dice Maluo, mal'ouo,perche l'humore delle foglie vien dalla radice.Ne anco vn cane di mala sorte,si deue tenere in casa.Per questo dicesi,che lo stallone,e la caualla ancora, debbono essere belli, buoni, e sani: cosi il lor cõcetto sarà compiuto,e perfetto,& atto cauallo nõ solo per villa : ma per città,e p guerra.

Auuiene,che lo stallone mõtando con troppo empi to,morde la chioma della caualla,vinto dal troppo amore,e lussuria:rimediaci à questo modo:facendo lo tirar il barozzo, ò carro,carico di terra, per vn poco,cosi quella fatica temperarà quel crudelaccio amore,e con Venere sarà più quieto,e modificato.

Cura

Cura del polledro.

IL Polledro in età di due anni, conuien prima domesticarlo, legandolo alla mangiatoia, con capezza di cosa morbida, come di cinghia; auezzandolo a caualcare, p vn poco, da vn putto leggieri: ma pratico; poi legato, accarezzalo, toccalo tutto, fingendo ferrarlo, battendogli i piedi, con vna pietra, stia legato per vn pezzo, con gl'altri caualli, poi scioglilo, vn'altra volta, fallo mangiare con gl'altri caualli, nella propria, cassetta, dico la biada, poi lascialo scorrere, così s'auezzarà bene.

Giunto ad età di tre anni, habbine cura il cozzone con maneggiarlo assai, acciò sia più domestico, e lo conosca al fiuto, adore, e voce, conducendolo qualche volta al fiume, così in cauezza, a mano, oue si farò risciaquare, iui alquanto dimorandoui, poi conducasi a casa: Non curandosi, che'l polledro sia troppo grasso: ma ne anco troppo magro, perche ambedue quest'estremi son colpeuoli, come vitiosi.

Domansi in tempo ne troppo caldo, ne freddo, acciò questi estremi non gli dian noia, e le mosche non gli trauaglino, & in tal stagione si castrano di due anni per detti rispetti, e sarà con men pericolo di morte.

Sanato poi, giunto l'età, habbine cura il caualle rizzo con suo cauezzone, in cõpagnia d'altri caualli, doppo quali caminerà meglio, e durando sua fierezza, sempre habbi compagnia caualcando, dico con cauallo domato, e spesso si toccato man dolce,

e soaue, e non lo torre mai con superbia, ne toccan-do, ne gridando, ne battendolo; ma sempre con hu-miltà; altrimenti diuerrebbe vitioso.

Se in stalla fuße terribile, legalo con due funi, da due parti, e curto, a pena che si poßa colcare, dico tãto lungo, come hà lungo il capo; perche legato più lungo si potrebbe incappiare; d'Estate coprilo cõ canauaccio, per la poluere, e mosche; d'Inuerno di pã-naccio, pe'l freddo, e sia due volte il giorno ben stri-gliato, e netto, con pettine, spongia, e panno per stro-picciare il capo, gl'occhi, le gambe, e tutta la vita. Tenganst ogni giorno almeno vn quarto d'hora, al l'acqua, e sua mangia, sia netta per ogni modo, & fra l'altre cose le gambe, e piedi.

Venẽdo il caualleriżżo a torlo, per dargli lettio ne, si incaueżża, o s'imbriglia, gentilmente, toccan-dogli il collo, crini, e dandogli qualche foglia in bocca, con fargli vedere ben bene la bacchettina.

Fatto l'vfficio suo si farà caldo il polledro, faccisi caminar vn poco prima, che se gli leui il caueżżo-ne, ne bardella, con fargli careżże.

Così di giorno in giorno potrai crescergli la let-tione, e fatica, con andar in colture, o loco sabbioni to, acciò meglio impari leuare i piedi, e sia almeno ferrato dinanżi, con sottili ferri.

Aueżżalo vedere carri, carrożże, e suo strepi-to, acciò prenda cuore.

Ficcasi per capre, pecore, & altri animali strani, e cose noiose: così di giorno in giorno l'assicurarai, onde

onde doppo vserai vn canone immelato, o salato, & lasciarglielo masticare iui legato ad vn anello, cosi per due, o tre hore, poi con quello, e col ...
lo caualcarai, dandogli quel passo, che a te parrà, o da lancia, o da città, o da villa, e basto.

Del mullo.

IL Mulo da quattro piedi, auenga, che sia bestia fantastica, e molto pericoloso, tuttauia è animale di molt' vtile, e bisognoso in villa: come animale di poco pasto, e d'assai lauoro.

Di lui si dice Mulo, buon Mulo: ma cattiua bestia.

Partecipa di due spetie, di caualla, & asino: però vediamo, che di fortezza si rassembra al Padre, & di statura, alla madre.

E come figlio di caualla, non ha lunghe l'orecchie, come l'asino, e come figlio anco dell'asino non l'ha cosi curte, come la caualla.

Vn'Asino bel stallone, per far bei muli, sia di tre anni, ne più di dieci, grosso, grande, e ben fatto, con pelo morello.

E la caualla sia di simile pelo, o baia, o learda, de quattr'anni, in dieci, più tosto grande, e ben proportionata, come s'vsa in Ispagna, e Firenze; da Marzo fino a Giugno, si fa questa monta, si che figliano opportunamente: dico in herbosi tempi, da far latte assai, o negando la madre il latte al muletino, supplirà l'herba.

Allenando il mulettino in montagna, farà bene, oue riuscirà più sano in tutto l'corpo: ma particolarmente di ceruello, di corpo, e d'vnghia.

Non gli dar peso fino a tre anni, ma dopò sì: i maschi saran più atti alle some, e lunghi viaggi.

Ma le belle nere mule son gioie da Prelati, Lettori, Dottori, eccellenti Medici: ma quelle mule di mezamano son per oliari, fruttaruoli, e mattonari; perche sono di colori ignobili, come baio, griso, rosso, colore di topo; e vanno con la lunga coda per scacciar le mosche, ouero per carri, o aratri, come s'vsa in Spagna, e Cicilia.

Cāpa il mulo da quattro piedi, fino ad anni 80.

La mula in fattezza deue eßer così, simile al grācio, grossa, e rotonda di corpo, e gambe sottili, di piedi piccioli, di groppa larga, e piana, di petto molle, & ampio; di collo lungo, & inarcato, di testa asciutta, e picciola: ma pe'l contrario sarà il mulo da quattro piedi, con gambe grosse, e tonde, corpo ristretto, e sodo con groppa che penda verso la coda.

Quest'animale sarebbe molto grato; perche è molto gagliardo, campa assai, e mangia poco, con molt'altre buone proprietati: ma per dirne vero, è troppo sinistro, ribaldo, e traditore, nō è vitio, che questa bestia non habbi, si che non se ne può fidare, e fidandoti t'amazza, o almeno ti stroppia. Guardati dunque; poiche lo conosci, stà vigilante, attendergli a farlo lauorare: ma non te ne fidare.

E se vuoi belli muli, habbi bei stalloni, e caualle, se-

secondo l'ordine di cauallo stallone, come t'ho scritto di sopra.

La Mula in parti nostre non figlia; perche non ha menstruo, & il maschio non genera, per essere il suo seme troppo caldo, e se pure quella concepisse, e questo genera, nulla vien a termine perfetto di parto, si che quest'animali sono in tutto sterili, si legge però appresso d'Arist. d'vna mula, che gemellò.

Altre volte i Rè caualcauano se non mule bian che, all'hora tanto apprezzate.

Se l'Asino monta la caualla, nasce vn mulo: Ma se il cauallo monta vn'asina, ne nasce vna sorte d'animale, che non è ne cauallo, ne mulo, ne asino: ma è detto Hinno, più presto si rassembra all'Asino, che ad altro.

In Siria tutt'i muli generano, e le mule figliano: ma credo, che siano d'altra sorte, dalla nostra differenti.

Campa sino ad ottant'anni: ma il maschio vien vecchio più presto della femina, così dice Arist.

Dice Herodoto, parlando delle donne. Omnis vulua est eadem, dempta lucerna: *Ma Aristot. dice, che le mule non han tutte la natura ad vn modo, così scriue egli.*

Dell'asino, per seruitio della tua villa.

DAll'Asino, dice l'Adagio, non cercar lana; perche è vna bestiaccia molto materiale, di

poco senno, perciò è detto Asinus, idest senza senno, in Greco, e detto onos, cioè onus in Latino, cari co, ò soma in volgare, è bestia da soma, però ha l'orecchie larghe, e lunghe, notabile inditio di sbordità.

Si che porta il vino, e beue l'acqua, porta fieno, e mangia stoppia, tribuli, & cicuta.

E però l'Asino di molto beneficio alla villa, non è da sprezzar in tutto: perche oltre i molti beneficij, che da esso si caua, e pur anco padre del Mulo, cosa si importante.

Habbi l'Asino in villa 3 in 10 anni, età per generare, e per lauorare.

Sia ben personato; perche sarà più atto alla fatica, & al montare, con belle fattezze, di pelo non di cenere, ma nero, rosso, o morello.

Montarà solamente di Marzo, Aprile, e Maggio, perche i parti vengono a bel tempo, fresco, & herboso.

L'Asino nasce solo dell'asino. Latta l'asina il suo asinello fino da due anni, poi lieualo, e subito mettilo a lauorare, lontano dalla madre.

Serue l'asino in molte cose in villa, alla città, & a pastori.

Et a benche tutto'l dì stia con le petole in schiena, non resta di mangiare, e pascere, serue a fraticelli, a molinari, a montanari, fino a mulatieri, per bar dotto, & a mattonari, alle volte si mette innanzi a buoi del carro a tirare, e sotto l'erpice per pianare

la

la coltura, serue a padroni per portare dentro, & fuori in villa polli, arnesi, vue, frutta, &c. fuori ser ue in portare i panni a l'acqua, il grano al molino, e la semenza alla campagna.

Serue il suo latte si medicinale, massime quello dell'asina nera, fino la sua pelle per tamburi, o criuelli.

In villa costa poco, non si parla mai di far prouisione pe'l l'asino, nè del pascolo dell'asino, nè di basto, ne di sella, ne di briglia, ne di sperone: ma d'ogni trista mangia, viue, come spini, sarmeti, barde, &c. & a schiena nuda anco senza cauezza, serue sferrato, portando 18. rubi come vn cauallo, e và su'l saldo. sì, che rende merauiglia a chi lo mira.

Dico che porta più peso, che non pesa lui proprio.

La sera poi leuata la soma, vassisi da se alla busca, ò à bere s'hà sete, quiui non si riprendono i garzoni, perche non l'han strigliato: ma dato di volta dieci volte per la polue, ogni cosa stà bene per conto suo e se gli vien dato à caso vn pugno di crusca, più gode, di quel corsiere, con due prouende d'orzo.

Si che conchiudo per queste ragioni, che ad ogni modo tu habbi vn'asino, ò più in villa, essendo che non patiscono tante infermità, ne diffetti, come il cauallo. Non ti sarà dimandato in prestito da gentil'huomo per caualcare, oltre che di prima compra costa poco.

E per la villa fino il Padrone senza preiudirio

di suo padroneggio, può caualcarlo come s'vsa in Ispagna, Sardegna, Cicilia, & a Firenze.

Oh forsi dirai l'asino ha troppo grādi l'orecchie, alla proportione del picciolo corpo loro, poi sono di brutto pelo, & io ti dico, che v'è facile rimedio.

Fagli acconciar col forpice l'orecchie, che sian piccine a tuo modo: come anco si fà a caualli di Bertagna.

Poi quanto al pelo, e l'esser grandi, v'è rimedio così.

Habbi bel stallone, e bella, e nera madre, & harai belli asinoni atti per le città, valdrappe, e lettiche, & anco per venderli sino a 50. scudi l'uno.

Detto d'Aristotele.

Arist. nel 6. de Animalib. dice: che l'Asina d'un'anno concepisce, & il maschio d'un'anno l'impregna.

L'Asina non vuol partorire al chiaro: ma in luoco oscuro sì, porta nel ventre vn'anno, e di 10. mesi ha grā il latte nelle tette, alle volte gemella.

In Frācia, come anco verso l'Olanda, parti frigidissime, non nascono asini, come si di natura freddi.

Se l'asino và ad vna caualla pregna, gli amazza il parto nel ventre: ma non così se il cauallo; è ostinato più d'un mulo, vitioso ancora, perche mette il capo fra le gambe, e calcitrando getta per terra il padrone, beuuto c'hà nell'acqua, vi piscia, e morde

morde malamente, però dicesi asino morsi ante.

Se và all'asina pregna, campa l'asino fino a 30. anni: ma più la femina. L'asina montata getta il seme, però subito si fà correre, con batterla anco. Sino a morte figlia. Pe'l troppo continuo figliare sterleggia; perciò si lascia qualch'anno vuota, il suo latte è più sottile di quello di vacca, e quello d'asina nera è meglio per certe infermità.

L'Asino è pigro, e timido: perche ha grosso il cuore, & per conseguente ha la sua virtù più sparsa; come s'abbrusci una fassina in uno stretto camerino, presto, e bene si riscalda tutta, ita, &c.

L'Asino non ha fele in corpo, in alcun luochi vē gon grossi, come in Arcadia, in Toscana, &c.

Et in altri luochi restano piccini, come nell'Epiro, Traccia, Sardegna, &c. Questa diuersità prouiene dal mangiare, bere, e dal sito del cielo, e questo fà, che altroue son leoni, camelli, elefanti; e non appo noi.

Stando dunque tutte queste belle qualitadi di M. l'Asino, tienti a memoria quel detto notabile, di q̄l Gentil'huomo d'Arcadia, qual scrisse così in fauor dell'Asino: Omne Rus desiderat Asellum.

Cioè, ogni villa desidera un'Asinello. Oltre, che lo sterco suo è letame ottimo fra tutti per l'horto.

Ma souengati il detto di quel sauio, che si come il seruo vuole pane, disciplina, & opera: Così l'Asino vuole pascolo, bastone, e soma.

De

De porcelli, e scrofe, ò troie.

Non può star bene vna villa senza porci, animali sì vtili, e di molta cauata, e che varrebbe l'horto senza il porco? Questo è quello, che fà grassa la pignatta, che fà cantare la padella, e che fa stare allegra la pouera brigata.

Sono per certo i porci di gran fastidio, e rumore: ma con patienza si vince, & si riempe molte volte la borsa di ducatoni.

Procura adunque vna bella Troia, di buona razza, grande, ventrosa, di gran tette, larga di persona, & quanto ha più tette in numero, sarà miglior segno, n'haurà sino a 12.

Et essendo sane, tanti porchetti ti farà.

Quando la primaruola s'impregna, non habbi manco d'un anno, meglio sarebbe di 20. mesi, così verrebbe poi a figliare di doi anni, & i figli sarebbono bellissimi, per esser la madre forzosa, con assai sostanza per alleuarli, e se partorirà in manco d'un'anno, e mezo i figli saran deboli, e minuti.

Sino ad età di 7. anni seruirà la Troia, e non più; perche i figli non saran belli; però falla castrare, & ingrassala, perche ti farà vn carro di carne: nuoua, bella, e buona.

Le porche buone, due volte l'anno figliano; perche quattro mesi portano nel ventre, & otto ve ne rimangono, e doi allattano: però auertissi, saper ben com-

compartire il tempo dell'impregnature, acciò che in tutte due le volte venghino à reuscir bene.

Dice Arist. Da calend. di Febraio fino a 12. di Marzo si fà la prima monta.

Sarebbe gran bene, che i verri stessero separati dalle troie, perche a tempo più giusto, si fan impregnare, secondo l'ordine del padrone, e secondo la voglia della Troia, non del verro.

E fa che la troia, e verro siano in carne, commodamente in tempo della monta.

Tempo d'impregnare.

IL primo tempo d'impregnare sarà di Febraio, perche verran poi i porchetti à bel tempo dell'herbette, poi delle spiche.

Se tardi s'impregnano stentaranno tutti la fame, e restaranno minuti, e deboli, perche il freddo ancora gli dà molto fastidio alle poppe, o che vonno stare in loco caldo, e dargli ben da mangiare. Ma a questo modo non c'è guadagno.

Perciò sta molto ben auertito, fagli dare il verro ad opportuno tempo, che figliano bis in anno, & in tempo della commoda, & ricca Estate.

Quando la Troia ha fatto, lasciagli sotto se non tant'animali, quanti ti pare ch'ella possa alleuare, & lasciagli i più belli; più ne nutrirà d'Estate che d'Inuerno.

E quãdo la troia partorisce, nõ sia troppo grassa;

per-

che haurà manco latte, e partorendo stia da lei, in loco largo; perche l'vna troia, mangia i porchetti dell'altra.

Stà vigilante, perche vuol ben mangiare la partoriente, altrimenti molte volte mangiano, per rabbiosa fame, i proprij figli.

Ogni sera fagli buon letto, con paglia asciutta, ò strame, acciò stian più caldi, e che per lo freddo, non stiano adosso l'vno all'altro, acciò non scoppiano.

Auertisci, che alle volte la Scrofa se gli calca adosso, e gl'amazza, però sentendo i porchetti gridare si forte, corri, e prouedi.

Auertisci ancora, che quest'animali temono molto il freddo, perche di natura son mal vestiti; perciò tiengli in luochi caldi, e con buon letto, se nõ ti morranno di freddo, e nel fango.

E quanto prima dà mangiar qualche cosa a i piccini porchettini, acciò diano mãco noia alla lor madre, così verran belli più presto, lasciandoli vscire al pascolo con la madre: ma non sia troppo freddo.

Fatti grandicelli, nõ stiano con le madri, perche ancora le vogliono poppare.

Prima, ch'eschino in pastura, dagli vn poco di beueron caldo; e d'Inuerno nõ eschino fino a Nona, che'l Sole ha vn poco di forza.

Quando fà gran caldo, conducansi all'ombre, verso il fiume, oue berranno, e ne fanghi, si riuolteranno, fagli pascere per le tue terre, stoppie, o colture,

perche

perche cauano il terreno, che gli serue per vn folco, e mangiano quelle radici di gramegna, si che il terreno resta netto, e lauorato.

Lasciali scorrer sotto de frutti, per tutta la tua villa, nel giardino, per selue, e per boschi, oue colgon quelli caduti frutti, e presto s'ingrassano, la sera quando vengono a casa più satolli, dagli manco mãgiare, & per l'opposito, &c. E sappi, che le Scrofe quando son pregne, se mangiano giande si sconciano.

Se vuoi grosso, e grasso porcello alla mazza, mettilo sù grosso al Settembre, dagli assai netto mangiare, e buon letto.

E quando è stufo, stia un giorno senza mangiare.

Se'l mangiare sarà sporco, facilmente il porco sarà gramignoso.

Tanto gioua al porco vn buon letto, come vno grasso paiuolo di beuerone. Netta sempre l'arbio, prima gli dij mangiare. Si castrano di Primauera, ò all'Autunno, a luna scema .i. che calla.

Arist. dice, che il porcel guercio, presto perde l'altro occhio, si castrano al più di 6. mesi, d'Estate vuol acqua assai, e fango, altrimente patisce quest'animale. S'haurai frutta assai, e giande in tua villa, hauerai sempre bel lardo, e buono.

Fà i farinacci con abbondanza, purche il costo non leui il gusto.

L'herbe non mature, gli muouono il corpo, e vengono magri.

Gioua

Gioua aßai, hauer buoni, sani, larghi, & asciutti porcili, solati di quarelli, o d'assoni di rouere, e pendenti, acciò colino verso mezo dì; vuol il porco mangiar netto, e dormir netto, se mangia brutto, viene gramignoso. Se la Troia più d'otto ne nutrica, presto si consuma. Quante poppe ha, tanti porchetti fa, e se manco ne fà, non è di buona razza, e se fà più porchetti, che non hà tette, è marauiglia, dice Varrone, come quella di Enea, che ne fece 30. Da calende di Febraro, fino a 12. di Marzo, si fà la prima monta. E prima la mattina, che dij mangiare al porco, uedi come stà l'arbio, perche saprai, che mangiar gli bisogna.

Auertisci finalmente, che tutti i porcellini, siano nutriti dalla propria madre. E quando sono assai sarà bene, che il porcaro segna tutti i fratelli d'un qualche segno, con buona memoria.

Delli verri per la tua villa.

PEr hauere belli porcelli, non basta solo hauer vna bella Troia, ma anco vn bel verro, e buono a fatto, a questo modo da natura fatto; col mostaccio curto, e largo, collo largo, e grosso, coda larga, ventre baßo, curto di piedi, gran natiche, e larghe; i lunghi son buoni, che fanno la razza grande; ma il suo lardo è baßo.

Tutti d'un colore, molto lußuriosi, e se il paese è freddo, siano ben pelosißima s'è caldo, siano come si vogliono.

Se son bianchi, son molto buoni, Molte volte le Troie s'impregnano da verri saluatichi, e chi di questa razza de verri, ne potesse hauere, sarebbe ottima cosa; perche generano maggiori figliuoli, e migliori carni.

E se il verro haurà gran tette, tanto meglio sarà.

Non si facci montare il verro, se non hà vn'anno, altrimenti la razza nasce troppo picciola.

Dura il verro sino a tre anni, ò quattro al più.

Dopò questo tẽpo, castrisi, e faccisi grasso per uẽderlo; perche tal carne è d'ogni cattiueria ripiena.

Per ogni verro, dagli 10. scrofe, anco 15.

E bene, che il uerro, e la troia siano tutti d'un pelo

Conseruati de porci per tuo vso, i più curti, ben fatti larghi, grossi, di color nero, che habbino gran setole su'l dosso: coscie larghe, e distese, picciola testa, & gambe curte.

Del castrare i Porci.

CHi non castra quest'animale, non uengono grassi, come anco de Galli s'è detto castransi nel scemar della Luna, in tempo che non sia freddo, ne caldo: cioè ò da Primauera, ò di Settembre.

L'età è in tuo arbitrio: ma quãto più son piccioli, le lor carni riescono meglio: ma nõ crescono tanto, ne son tanto pericolosi: quelli, che son castrati grandi, crescono più: ma la sua carne non è così buona.

Ma le femine, chi le vuol bẽ castrar, bisogna aspet tare,

tare, che siano in età d'impregnarsi, e quando han fatto, son meglio da castrare; Ma fa che sia bel giorno, sereno, & asciutto, e sia in tempo, che non lussuriano, perche non sentiranno tanto dolore, e son più pericolose, e fan peggior carne.

Il castrare de maschi è facile: ma siano digiuni: Altro non vi si fa, che tagliargli la pelle de testicoli, e cauarglieli, vngendo con songia, e ceneri sù.

Quel giorno, che son castrati, nõ si faccino caminare, stiano in luoco caldo, con buon letto, e per quel giorno, non mangino nulla; e l'altro giorno poco, caldo però con farina, ò buona scemola: i piccini falli lattare il secondo giorno.

Le femine sono difficili nel castrare: prima debbono stare doi giorni senza mangiare, acciò habbino più vuoto il ventre; perche hauendolo pieno, vassi à pericolo di morte, più fastidio à castrare, e l'opera non si fa così bene. Si ponno castrar subito impregnate, ò che habbino partorito di quindeci giorni. Per ben castrare non siano ne troppo grasse, ne troppo magre, e si castrano verso il fianco, arte da magnano.

Cura della carne porcina.

LA carne salata di poco, è meglio della fresca; perche il sale gli leua quell'humido Prima che ammazzi il porco, fallo star vn giorno senza mangiare, e senza bere, perche si vuotano i vëtrigli, la carne

carne resta più asciutta, e fansi le cose più polite. Ammazzasi nel sminuire della Luna; perche la carne resta più soda, e non così facilmente si corrompe.

Sia bel tempo, asciutto, e facci freddo, perche là carne diuiene migliore, e s'insala.

Salādo, metti più sale, oue la carne, ò lardo è più grosso massime, doue son ossa Sia il Sale su le mezene così grosso, che se il gatto gli và sù, si gli conoschino i vestigij. Ma il sale sia netto, & asciutto; salāsi la carne adosso vn'all'altra, stēdo la cotica di sotto, è bene riuoltare i bassi, più volte con quattro grana di sale; perche rimangono salati a fatto, & equalmente, fra 8. giorni vedi le mezene, e doue nō sarà sale mettèuene vn poco. Il lardo tira se nō il Sale, che gli bisogna: ma la carne di buc la tira tutta.

In tre settimane le mezene restano salate, e si ponno leuar di sale, lauandole con acque di fiume; perche la carne non rancidisce Per tre giorni tienli al Sole, e vento. I persciutti a Napoli gli fan seccare al fumo, e mi piace quell'vso: poi gl'vngono d'olio, e tengono netti, e riescono cose rare, altri gli mettono con i falcicciotti nell'olio, il che è molto meglio, ne mai diuengono vecchi.

La pecora, e capra, falla ī quarti, poi salala. Se la Luna batte ou'è carne salata la fà rancidire. Le songie falle in destrutto, con dentro vn poco di sale in vaso non di rame, ma di terra, in loco arioso, & asciutto: ma d'Estate in loco verso tramontana; perche si manterrà meglio, e migliore, e più tempo

Fa poi salsiccia, e salami tienli netti, & unti in luoco sano, e sappi, che fà più operatione in una casa di villa un porco, che non fà una vacca, perche la vacca pure ha bisogno del porco: ma non pe'l cõtrario. L'un'e l'altro e ottima prouisione, e necessaria per la villa, senza cui le facende non passarebbono bene.

De i pastori da pecore; Et delle pecore, & Montoni.

QVanto sij honorata, & utile l'arte Pastorale, si conosce da quelli, che l'hanno essercitata, come un'Abel, un'Abraamo, con sua genealogia, &c. Romani, &c. e sin Nostro Signore compiacquesi eßere detto Pastore, e suoi seguaci pecore.

Inditij tutti di grandezza pastorale.

E ufficio del buon Pastore, sapere che cosa è pecora; di quante sorti di pecore siano, quali sian le buone, le mezane, e le men buone, le cattiue; come nascono, come si nutriscono, alleuano, che cibi, c'herbe, che pascoli, ch'acque, che fieno, che piano, che colli, che meriggio, che stelle, che montone, che caprone, quando si monta, a che tempo, & hora usciranno a pascere, & a bere, e ritorneranno a casa, che pastore, come si mungeranno, come si gouerna il cascio, butiro, latte, agnelli, capretti, quanti asini bisognano, cani, reti, pentole, miglio, cornetti, olio, e me-

e medicine, per bisogno del gregge, &c.

Tal vuol essere un buon Pastore, huomo ben formato di persona, sano di corpo, leggiadro di gamba polputa, potente di braccio, sincero d'animo, e prudente, così giornalmente per varij luochi conduce le sue care pecorelle, precedendo quelle, come Capitano con l'arma lunga, e ferrata in spalla; con animo deliberato di sempre voler combattere contra qual si voglia Lupo, fiera bestiale, ò tristo ladro, che gli volesse dar noia.

Hauendo dopò se huomini diligenti, e feroci, per maggior scorta, e sicurezza, e con suoi Cani, e Asini, & bagaglie.

E tutti costoro con faccie colorite, disposti, allegri, con buono appetito, e dello stato loro contenti; auenga che il vitto loro sia, se non acqua, e polenta, & il dormire all'aria, su la paglia, & molte volte su l'ignuda terra.

Habbi buona vista, e gran voce per chiamare i cani, vuol esser huomo di meza età, con suoi compagni fidato, & amoreuole; se fusse troppo giouane, non sarebbe vbidito; se fusse troppo vecchio, non potrebbe fare le fatiche continoue pastorali: ma questo modo facilmente sarà al proposito, diligente, essemplare, patiente, trattando bene i suoi mercenarij, con buone parole, e migliori fatti.

A questo modo sarà temuto, honorato, amato, & vbidito.

Non ti scordare quest'auiso: Non è bene ogni dì

 mutar

mutar Pastore al tuo gregge: perche costui nõ conosce le pecore, ne le pecore lo conoscono lui, in tanto le pecore patirebbono assai. Tengasi conto non solo del Pastore, ma delle pecore, lana, e fin del sterco suo sì perfetto per ingrassar la campagna.

Compra dunque le pecore di buona razza, non tosate, non di grisa lana, ò macchiata, che non habbino più di tre anni: ma in flore, *de doi, siano di grã corpo, collo lungo, non ruuida lana, ma molle, ventre grande, densa lana, per tutto'l corpo, & tutte d'vn medesimo colore, d'occhi grandi, lunghe gambe, e lunga coda.*

Vn montone basta a 30. pecore: ma sia bello, ben composto, di grato aspetto, il corpo alto, e lungo; il ventre grande, e coperto bene di lana, e di grosso tigio, il fronte largo, i testicoli grossi; la schiena larga, l'orecchie coperte tutte di lana, ben cornuto curuo, piccioli però, di spalle larghe: la testa lunga, occhi neri, tutto d'vn colore.

Se le pecore son bianche, sia bianco anco il mõtone, nõ solo di pelo, ma anco nel palato, e nella lingua.

Meglio sono le pecore, e montone bianchi; perche la sua lana si puo con l'arte far d'ogni colore.

Ci auisa Virgilio in quei versi dicendo cosi.

Quantunque sia ben candido il Montone,
 Non lo pigliar, s'egli hà la lingua nera,
 Perche non macchi de i figliuoli i velli.

Sarà dunque ben fatto, quando comprile pecore,

fare

fare che siano nette, ben lauate, acciò meglio si conosca il suo verace pelo.

Quando il montone hà le corna, è più fastidioso; perche batte hor questo, hor quello, come soldato ben armato.

Però sarà bene hauer montoni senza corna, cosi saranno anco senza occasione di combattere con suoi riuali: Et in questo mondo, come inetto al combattere, sarà anco più temperato nel montare.

Quando il montone sia à tempo di generare.

DI tre anni genera ottimamente questo animale.

La femina di due anni si marita, di 5. anni giudicasi quasi giouane, verso i 7. anni è meno atta.

Se la pecora ha picciolo ventre, senza pelo, lasciala.

La pecora, che s'impregna duanti doi anni, quel l'Agnello resta picciolo, però vendilo, e tutte le femine, che son nate del primo parto; perche restano sempre minute.

Habbi pecore nostrane, che fan lana assai: ma grossa, e si tosano fino a tre volte l'anno; chi vuole.

Sempre pascola fuori, pur che neue non l'impedisca, non teme intemperie, costa poco, & è di molto vtile.

Si munge fino da 5. mesi l'anno, con il suo agnello, a Pasca.

La pecora Tosina và anch'ella fuori d'ogni tempo, tosasi due volte l'Anno, sua lana serue à panni rustici.

E suoi feti maschi, son ottimi Castroni.

E le sue femine son buone per razza. Delle bastarde, alleuare tutte le sue femine, i maschi venderli; le gentili fan ottima lana, per nobili panni: ma semel in anno si tosano.

D'Iuuerno vogliono fieno, e tetti, che non si bagnino, così s'auãza il lettame; la pecora grossa stà bene al piano, la mezana alla collina, e la piccina in montagna.

Meglio son poche pecore ben pasciute, che molte in penuria di vitto.

Le pecore si fan impregnare di Luglio, & d'Agosto, perche portano cinque mesi, così intorno al Febraro, in tẽpo di qualche herbette, partoriscono.

In questi doi mesi stiano i montoni con le pecore; ma l'altro tempo tutto, se ne stiano cõ i castrati.

Così à Pasca si da l'agnelli à macellari, quando partoriscono in tempo freddo, conuiene tenerle al caldo con fieno, ò semola, col suo sale, e quiui nella stalla portagli da bere acqua non fredda, con dentro vn poco di sale, e farina di miglio, così faranno più latte per nutrire i loro agnelli.

Nel parto s'aiuta la pecora, perche patisce, come fa anco la donna.

Vscito l'agnello, spremi le poppe, fa vscire quella colastra; poi mettegli sotto l'agnello, e dagli la

tetta in bocca:cosi s'auezzarà.

Fatti grossetti, dagli vn poco di semola, poi lasciagli vscire con la madre, à pascoli. e fra tutti gl'agnelli, fanne la scielta, i belli per razza; gl'altri al macello; sta bene qualche bel nero, per far belli panni di mischia.

La stalla sia verso il Mezo dì, lunga, larga, bassa, ben chiusa, pe'l freddo d'Inuerno, e coperta, e piena di buona mangia, e per far letto.

S'è possibile anco d'Inuerno mandale fuori alla busca del lor vitto: ma sia alto il Sole, prima, che eschino.

Ma d'Estate eschino per tempo, e nel Mezogiorno tienle al meriggio, in qualche belle, & ombrose valli, appresso di qualche fontane, ò correnti fiumicelli.

Quando il Sole è in Leone, in quei giorni canicolari, la mattina pasci le verso l'Occidēte, al muolo. Là per colli la sera, poi verso il Leuante, perche sta più fresca, voltando la coda verso il Sole, che non gli darà noia al capo.

In freddo tempo, vna sol volta il giorno, darai bere alle pecore, dico l'acqua calda di pozzo, ò fonte, ò d'vno gran vaso nella stalla; ma di Estate due volte, e più.

Il Pastore guidando le sue pecorelle gli gridi, poi fischij, poi con la bacchettina gli minacci, ò sferzi, non gli tiri dietro, ne sasso, ne altro.

Nō s'allontani da loro, non si colchi, ne segga: ma

sempre in piedi stij, come più atto al vedere, a commandare, e prouedere ad ogni bisogno.

Se'l gregge camina, stia l'armato Pastore dinanzi, con sua retroguardia, de garzoni, e cani.

Ma se non camina, stia di dietro, come scorta, e tuttrice spia dell'ouile tutto.

Non lasciando mai appartate le pegre dalle snelle, ne le pregne, zoppe, e deboli dalle sane, quelle c'han partorito, corrino a casa: ma tutte sempre, quanto possibile sia, stiano vnite.

E conducansi a sani pascoli, oue non son lappole, spini, ò cardi, che gli offendono, e lieuano la lana.

Bisogna continuamente, ò più, che si può, mutare i pascoli alle pecore, etiandio che fussero buoni; perche il continouare vna medesima cosa, ad ogn'vno vien a noia. In stalle d'Inuerno, è bene salare i strami alle suegliate pecore, ò gettarui sopra la salamora, e gli seruirà per salsa appititosa; d'Estate dormino in campagna, ne sicuri barchi, e quiui vicino, piantaui la cappana, cō cani intorno, per scacciare i vitiosi, & insidiatori Lupi.

Ma nota che in Cicilia, Abruzzo, e Puglia, per guardia sicurissima delle pecore loro, tēgono le mule benferrate di dietro, cōtro de lupi sono bestialissime; vna mula cōbatterà con quattro lupi, dādogli calci con ferri lunghi, & acuti, è cosa marauigliosa p certo: oltre che seruono meglio de gl'asini, p portar le bagaglie, agnelli, & arnesi, farà più diffesa vna mula benferrata, che dieci cani, cōtro il lupo.

L'ouile,

L'ouile, basta nettarlo vna volta l'anno di giorno, in giorno, mettendoui sopra, fogliami, strami, &c. si che iui tu vi ritrouerai vn gran monte d'ottimo letame per ingrassar la villa, ou'è più leggieri, e questo sarà verso l'Agosto, che le pecore van alla montagna, d'Inuerno non si netta, perche tiē calda.

Vna sol lettamata fatta al terreno di questo sterco pecorino, basta per tre anni.

Mondata la stalla, profumala, abbrusciando capegli di donna, vngia di capra, peli, ò zolfo, ò pece, odori graui, ogn'vno però abbrusciali da se; questo scaccia serpi, &c. Se vuoi femine, lega il testicolo destro, se maschi, il sinistro, al montare d'ogni specie d'animale. La pecora farà l'Agnello di quel colore, c'ha la lingua quando è pregna, bianca, ò nera, ò mista. L'elera mangiata dall'agnelli, gli mantien sani; castransi quando han grossette le noci, come fanno i buoni, e pratici pastori, a quali mi rimetto, ragioneuolmente.

L'Agnello, che và allegramente è sano: ma se col capo basso, et orecchie, è mal sano; quello è sano, c'ha gli occhi ben aperti, chiari, netti, i col vene sottili, et rosse. In tre anni la pecora ha mutato i denti; e sono eguali. Quando si scalzano i denti, ò crollano, son vecchie da mazza. T'hò detto, che se la pecora sarà ben mãtenuta, arriuarà fino a otto anni. Si tosano le pecore per buon tempo, senza vento, ad hora di terzo; le ferite di forbice s'vngono con olio, e vino, ò con sungia per le mosche, non si tosi per rugiada,

giada, che fa venire la lana nera. E la pecora mentre si tosa suda, però subito bisogna far asciugare detta lana, per leuar quel bruto ontume di sudore da detta lana, che rimane più bella, e migliore molle, e candida; si tosano le pecore à Luna scema, cioè quando calla.

Al Pastore finalmente gli dò questo auiso notandissimo, che ogn'anno rimetta la sua greggia di agnelli di vn'anno, e mezo, ò doi.

Leui ogn'anno le pecore vecchie, e difettose, così hauerà sempre (cosa di grande utile) il suo compito numero ordinario, qual debb'essere più tosto poco, e buono, che assai, e cattiuo.

Perche più fruttaranno quelle poche buone, e ben nutrite, che le molte stentate.

Nell'infermità, prouegga il perito Medico Pastore, à cui in tutto gli lascio questa cura, in cui debb'essere molto esperto, e vigilante.

Sapendo egli molto bene, che morbida facta pecus, totum corrumpit ouile.

Delle Capre, & del Becco.

LA Capra è animale, di cui non riesce tanto prouento, quanto dalla pecora; tienne però, se hai luochi inculti, e ripidi; perche da più latte della pecora, dico migliore, e più sano, e sua ricotta fresca è più delicata. Perciò ben si dice: butiro di vacca, cascio di pecora, e ricotta di capra.

E di

E di poca spesa la capra; perciò dicesi capra, à carpendo, perche da per tutto carpe, piglia, e si pasce, mangiando ella à fatto: non se le da mai fieno, se non nel parto à pena, e per mali tempi nella stalla mangia fino i presepij: Perciò si dice in prouerbio; Non si vide mai Capra morta di fame.

Son fantastiche le capre, quindi dicesi; costui è capricioso; perche deuorano fino l'herbe velenose, e non le nuocono punto.

Hanno mala, e come velenosa morsicatura, se mangiano vna viticciola, quasi mai più si rimette, si ficcano, e rampicano per tutto, e per questo voglio no vn buon capraro per conduttiere.

Per riposare, non si cura quest'animale di letto, ò stoppia sotto, contentasi d'ignuda terra, e fino sopra di vn precipitoso sasso, alla sferza del Sole ardente, riposto.

Vuole la capra vn buon becco per razza, senza corna, non curandosi della bella prospettiua de cornuti: Perche i muchi son più quieti, e carnuti, tali sono anco le pecore muche, e dan più latte; quelle tali corna sturbano assai, hor dando a questo, hor a quell'altro, attesoche non si facilmente ponno ficcarsi per le macchie, e grauide, si dibattono con molto pericolo d'aborso.

Ma il becco habbi testa picciola, orecchie grãdi, & pendenti, & anco, il collo curto, e grosso, largo di corpo, grosso di gambe, non molto grãde di statura, gran barba, gran pelo, lungo, chiaro, e liscio, e tutto

d'vn

d'vn colore, con quelle barbarine sotto la golla. Dico, che la capra sia della medesima fattezza, con buone poppe, ne piccine, ne così grande.

Se il paese è freddo, sian pelose.

Le capre bianche cacciano più latte: ma le rosse son più gagliarde, e robuste.

Alcune capre gemellano, e tali sono d'ottima razza; Altre figliano due volte l'anno, per i buoni pascoli.

Gli primaticì, ò troppo vecchi non s'alleuino: ma vendinsi, ouero si mangiano.

La bontà, & età del becco dura fino a 7. anni; Dopò questa età castrasi, E la capra è buona fino ad ott'anni.

Volendo farne vna razza, meglio sarà comprar le tutte da vn sol padrone, e gregge; perche s'amano più, e più stanno vnite: e compransi di paese simile al tuo, come già auezze, & al sito, pascolo, & acque.

E faccisi impregnare s'è cornuta, in tempo piouiticcio, s'e muca, in tempo sereno, e che non sia ne troppo grassa, ne troppo magra, e ciò d'Ottobre, ò di Nouembre; perche 5. mesi porta, come le pecore, così fan a Pasca herbosa, e mangiansi e capretti; come s'impregnino lo san molto bene i caprari.

Pregne, auerta il Capraro; non si battino, ò cozzino, per l'aborto, e non mangino ghiande, ne sale da altro tempo sì, e massime prima, che leuino, fanrò più le partorienti.

Guarda

Guarda bene il Capraro, ch'ella non partorisca p boschi: i capretti tenghinsi in stalla, fino, che son forti, per correre dietro la capra madre: in tanto nutrisci bene la capra, acciò facci latte assai, & i capretti mettinsi in qualche luoco aprico, & herboso, oue si auezzeranno caminare, saltare, e cozzare.

Ma guardagli dal Lupo, perche è arte sua di rubbare, e debito tuo custodirgli bene, dandogli minuto fieno, &c.

Le stalle loro sian nette, perche dalla bruttezza nasce la stizza, & altre infermità. La mendra di Capre non sia più di cento, quanto meno saranno meglio si curaranno, e pasceranno, & ecco uedo parlo di quelle delle stalle; perche in campagna si può accrescere il numero conforme a gran pascoli.

Pascono bene in tempo di rugiada, senza offesa veruna. In tempo di brina, eschino con l'alto sole, e sarà meglio.

Cauasi dal latte di capra cascio solo; per sua magrezza quattro mesi de l'anno si munge la capra, ò cinque.

D'Inuerno habbino buona stalla calda, e ben chiusa, per lo lupo, popparanno i capretti da tre mesi; poi vadino a pascolar da loro con buono capraro; perche il lupo più tosto affronta i capretti, che le grosse capre.

Vuole la capra grand'abbōdanza d'acque, massime di Estate, q̄do mangia cōse secche, e mancandoli acque, tosto si riēpiono di rogna, e mai guarisce, fino

che

che non se le muta cibo. I suoi capretti castransi prima che sia l'anno di Marzo.

Per gran caldi, ne freddi si castrino, e sia nel scemare della Luna: e volendoli castrare non habbino mangiato, ne beuuto. Mi piace riuoltargli i testicoli, e quiui legargli, cosi non sentiran tanto dolore; per tutto quel giorno, non si gli dia mangiare, ne be re, stiano per doi giorni in stalla, dandogli poi qualche verzura, per pasto, dico il secondo giorno.

Le femine castransi, come si fanno le scrofe.

E qui non se ne tiene tante capre, come in Francia, non hauendo noi tante montagne per pascerle, & al nostro piano darebbono troppo gran danno, e consumarebbono le nostre ville.

Le capre medicansi, come le pecore, ciò molto bẽ sanno gli accorti caprari; non mangiar carne di capra, se la necessità, ò l'auaritia non t'astringe, perche dicono, che genera mal caduco.

Gl'antichi non le voleuano ne anco toccare, benche il suo latte è bonissimo, massime quello della nera, per i fanciulli, dopò quel della donna, questo meglio, e gioua a tisici, il suo cascio è sempre asciut to, perciò tiensi vnto.

Sappi, che ogni sorte di cascio è viscoso, e danno so a chi patisce mal di pietra, mal di fianchi, carno sità, a chi orina con difficoltà, quando gli fà male pettenuzzo, come al P. F. Aleßandro de Viustini oltre che egli è debole di stomaco, perciò lascia cascio di capra, & ogn'altro; la capra tanto gli de di

de di notte, come di giorno.

Hor dunque s'hai villa in monti alti, parecchia Capre, e sappi, che la carne del Becco, è cattiua, dico fresca: ma per salarla, ti riuscirà buona, e fanne la proua, che vedrai l'esperienza.

Delle virtuosissime Api. In seruitio della tua villa.

TAli, e tante sono le naturali, occulte, & accolte virtuti del Sommo Creatore, all'Api date, e concesse, che forsi di numero contendono con le Stelle del Cielo.

Si che in esso chi vi specula, attonito ne resta, & è in estasi rapito.

L'Ape buona, nasce dall'Ape, è animal non solitario, come l'Aquila: ma sociabile, come è l'huomo, in cibo, casa, & opera. Fuori si pasce, dentro lauora.

In Latino dicesi Apes, *ouero* Apis, *quasi* Apex, *che vuol dir grandezza, sommità, come per esser l'Ape maggior di tutti gl'altri animali, in virtù, ouero,* Apes *cioè senza piedi, nel nascere nõ ha piedi: e per ciò disse quel Poeta.* Trũca pedum primò.

Ouero Apes; *perche ha piedi. Nel suo nascimento ha piedi se non in potenza, dice il Filosofo: ma poi nata spontano.*

L'Ape, in Greco dicesi Melipra, *come animale, che porta il mele, in tanta copia, non solo per huma-*

mano cibo: ma ancora per cera, con cui honoriamo tanto Dio, i Santi suoi, & in Chiesa, e fuori ancora.

Come nascbino le vespe, dicono, dal sterco d'asino: i fuchi dal sterco di mulo: i crabroni dal sterco del bue: ma le api non si sà chiaramente, tant'è astruso questo suo nascimento, à benche alcuni dicono, che dà tutto il bue morto.

Dicono, che son vergini, e son feconde. Nell'aluario, ogn'una v'hà il suo domicillo appartato, e fauo, & lo conosce, e u'habita sempre in quello, è non altrouo, ne l'altre, non mai in quello. Han quella lor prole commune dentro di cui da vna sol porta, tutte ne vengono rinchiuse, oue tutte in commune affaticano: i lor frutti communi volano in commune; la virginità commune, e la fecondità commune, però vedi innumerabili sciami, e gran figliuolanza.

L'Api, per diffensione del suo Re, tutte si farebbono ammazzare, tanto di rispetto portano al suo Re, che à qual si voglia opera non vscirebbono, se il Re non le precedesse, e mai egli non esce, se non con gran comitiua.

S'egli è infermo, tutte l'api lo sustengono, se muo re, lo portano fuori con flebile mormorio. Da loro s'eleggono vn Re, bello, piaceuole, grande di corpo, & d'opere magnanimo: quale à benche habbi il pungiolo, non però l'adopera per vendetta.

Se vn'Ape, offende il suo Re, da se stessa si scanna.

Per

Per diffesa del suo domicillo, combattono cõtra d'ogni cosa, che gli dà noia. In cãpagna prouocate, combattono contro altre Api, chi attende al procacciar del vitto loro, chi ad officij a loro imposti, cõ ogni vbidienza, conformità, e stabilissima vnità.

Chi coglie rugiada, e chi fiori rugiadosi, e porta all'Api operatrici del frutto. Chi fabrica case, cioè, faui, a fouendo, *chi melifica la cera, chi apparta il mele dalla cera, chi tiẽ netta la casa, chi custodisce le porticelle del loro palazzo, come fidati portieri; acciò nõ v'entri qualche lucertola, ragnatello, &c.*

Altre a lato del Rè dimorano, per più sicurezza, chi castiga l'Api otiose, del Rè scorte, mentre che gira in Ronda, chi sgombra gl'inutili fuchi, Api apparenti. Chi porta fuori l'Api mal sane, e morte: del loro Rè, tanto piãto fanno, che se il Guardiano dell'Api non le getasse, tutte morrebbono.

E bene fra l'anno, in tẽpo freddo vedere ne bugli, se sõ brutti, e nettarli, leuãdo qualche animaluzzo.

Son queste benedette Api, si prudenti, accorte, e agaci che se la porticella del loro castello fusse troppo ampia, si che più d'un'Ape vi cape, tosto di dẽtro via la restringono, con tenace materia. Hęc Arist. 9. de animalibus, *c.* 40. *Le femine han il pungiolo, & pungono: ma i maschi l'hanno, e non pungono.*

L'Ape buona sarà picciola, lunghetta, non pelosa, netta, dorata, rilucente, e scintillante come oro: il lor pasto vuol esser dolce, e piacenole, come fiori, fra quali il Timo, è herba ottima, e cisso. Fiore

di cauoli,e di zucche giale,pasto pretioso per loro. Quello per l'Estate,e questo per l'Autunno.

Alcune pasconsi di fiori de monti, alla meglio, altre di horto.

Le prime sono minori:ma più gagliarde,e rustiche. Queste seggono sopra l'alucare,e cõ forastiere cõ battono,che il lor mele gli verrebbono à mãgiare.

Non fanno mai il lor natural seruitio in casa, cioè nel buglio:ma fuori sempre,tanto son nette.

Quando punge bene,gli lascia fino l'intestino, e così muore. L'otio gli noce molto.

D'Estate vorrebbono loco fresco, e d'Inuerno vorebbon loco caldo.

Chi lascia troppo mele all'Api,quando si vendemiano (dico in parte doue non s'ammazzano) diuengono pigre,e se poco,si sdegnano.

Quando fan tanto strepito è segno di partenza; perciò l'Apiario gli bagna la stanza di latte, ò altro dolciume,così si quietaranno,e tratterranno.

I piedi di dietro l'han più lunghi di quelli dinanzi,per leuarsi più facilmente da terra,a volo.

Quando si gli corrompe il mele, diuien verminoso,& l'Api s'infermano,ò che muoiono.

Nel tempo humido moltiplicano, & nel secco scemano.

Tal sarà il lor mele,quali saran i fiori,che mangiaranno,dolci,ò amari,ò di mezo sapore.

D'Inuerno stan ritirate pe'l freddo,a Primauera escono al lauoro,in tempo fiorito, con cera, fa

cen-

cendo le sue caselle, ò faui, poi attendono alla prole, poi al mele, intonicando tutto il loro aluearıo di materia viscosa, come di suco d'olmo, salce &c. e questo fanlo per fortezza della loro fabrica, e per diffesa de loro nimici.

Non pigliano fiori deboli, pasciuto in luoco nõ buono mandano messaggi à procacciare altri migliori pascoli.

La sera non potendo arriuare a casa loro, dormono in campagna, sotto di qualche albero: ne su pine, per non bagnare le loro ale, accioche la vegnẽte mattina possino per tempo volar à casa, in tanto la notte sempre vna fà la sentinella.

Et apparendo l'alba, quella fà tre bombi, al cui moto, tutte tosto si risuegliano, e Marchiano al loro viaggio.

L'Api rappresentano il tempo cattiuo, però nõ escono dall'alueare loro, per metterſi in viaggio.

Le giouani, e più gagliarde, escono alla busca, à le più vecchie restano in casa ad apparecchiare la casa netta, mele, cera, e cibi.

Gionte cariche di fiori, presto son scaricate dalle vecchie.

Ne faui di sopra v'è manco mele, che in quei di sotto. Portando i fiori à casa, se regna vento vanõ basse, dietro à terra, e le vuote han vna pietricina in mano, acciò il vento non le porti via.

Fatto sera, entrano tutte in casa al suo loco, & à dormire, & al bombilare d'una, tutte stan quiete,

eseruano silentio, e la mattina l'istessa col medemo bombo le desta.

Essendo tra loro gran pace, e se vna turba, tutte l'atre se gli riuolgono contro, e la scacciano.

Lauorando loro, il Rè gira d'intorno, accõpagnato da molt'Api, osseruando ciò che fanno. Nõ ponno stare senza Rè: e quello morto, tosto vn'altro ne coronano, i fuchi son di gran pasto, e di niuna fatica perciò l'Api veraci gli perseguitano.

Quãdo la Primauera è humida l'Api crescono: ma il mele scema. Se alle volte gli manca cibo, escono alla busca d'altre Api, con cui cõbattono. L'ape pungendo, perde l'aculeo, si che più non melifica. S'attrista l'Ape quando il suo feto nõ gli riesce per lo gran strepito, ò ragnatelle, ch'entrano, dandogli noia. La nebbia aßai gli corrompe i fiori, e l'auidità del troppo mangiare, il vento, il fumo, il fetore, e la pioggia: l'inferme pasconsi di mele.

Il Rè è großo tãto duevolte, come vn'Ape. Se il suo Rè non le gouerna bene, alle volte l'amazzano.

Ogni Rè ha la sua caterua, & ogni caterua ha il suo Rè. L'api van fuori all'ingrosso, & essendo poche, aspettano l'altre per lor scorta, è animale vendicatiuo, fino contro le siepi, quando a lor modo nõ si ponno caricare. L'api giouani, lauorano meglio il mele, che le vecchie. L'offesa dell'Ape vecchia, è peggiore di q̃lla della giouane. Lauorano il mele due volte l'anno, che sono Primauera, & Auttunno.

Il mele di Primauera, è megliò di q̃llo dell'Auttun-

tunno per la purità de fiori: Beuono le Api: ma vor rebbono acqua chiara. Si compiaciono del suono, come si vede, e sente. l'Api senza Rè, fan il fauo: ma non il mele. Tutte si caricano d'vna sol sorte di fiori, come di viole.

L'altro viaggio di rose, come oprano, ancora non si sa.

Lauorando figliano, e fan il mele. L'ape rossa è meglio delle nera. Son dissimili de monti, da quelle del piano, quelle sono rustiche, iraconde, & horride d'aspetto: ma più meliflue.

Se i fauí cascano, gli raccommodano, Se l'Api non lauorano bene, e che il Rè nõ habbia da loro co lonie per mãdar fuori, le ammazza. Le breui guerreggiano contro le lunghe. Se quei fuchi gli dan dãno, presto son i custodi, che gli tagliano il collo.

Il Rè due giorni auanti, che esca, fa dare il motto cõ certa voce insolita ad vn'Ape; solo il maschio canta, come fa anco il gallo: quando esce, escono tut ti, saluo la guardia di casa. Ogn'ape ha l'arte sua, chi di far mele, cera, portar acqua, portar fiori, fortificar dentro il loro alueario, nutrir la prole, chi gli dà mangiare, &c Da che tempo incominciano a lauorare non si sà bene, se non che a Primauera, fanno assai facende, e quando è buon tempo sereno: ma non già nella sfeiza del gran caldo. Campa l'ape da sei anni.

Quando figliano, escano alla pastura: ma presto fan il lor ritorno. Nõ toccano mai carogna niuna.

In quaranta giorni, dal nascere dell'ape, vien grossa sì, che gli dà libertà, e cibo, stansi ne dà sè combattono terribilmente, massime appresso il suo alueario, si che trouasi c'hanno ammazzato vn cauallo, con i loro aculei; il proprio cibo dell'ape è il Timo: appresso il lor alueario, si vi semina faua, per fiori, & altre herbe simili.

Non vogliono sentir bruttezza.

E se la donna è stata conosciuta dall'huomo, quella notte prossima, guardisi il vegnente giorno dalla rabbia dell'Api, che presentano quel sozzo, e sporco odore.

Hæc omnia supradicta Auicenna, Plinius, & Aristot. præcipue, lib. 9. de animalibus.

Da mezo Marzo fino al fine, si riueggbino dentro di bugli, e si nettino bisognando.

Sito per mettere l'Aluearij.

L'Api principalmente vonno esser accommodate in loco, ne troppo freddo, ne troppo caldo: ma mediocre, & aprico.

Vonno esposte al Sole, la mattina d'Inuerno, che le tocca almeno fino al Mezodì, temono più il freddo, che'l caldo, e per questi doi estremi, molte volte muriono, vogliono questi aluearij siti frà tre muri, acciò che la brina, e venti gli diano manco noia.

Che non siano però in loco suffocato: ma arioso, bello, allegro.

Non siano troppo alte, acciò con più facilità, cariche di fiori, vi volino.

Per-

Perche in alto, fan più fatica, da cui son ritardati al lauoro, col volar là sù.

Vuol essere luoco appartato, che poca gente vi bazzichi, ne vi si facci strepito, ne chiasso.

Oue non vi sia luochi paludosi, acquosi, ne luttosi lontani da strade correnti, e publiche.

Siino alte da terra, da tre braccia, in sei, e non più, acciò anco siano mèn soggette all'animali retti li, perciò quei muri sian ben stabiliti, e lisci.

Siano appresso di casa p più sicurezza de ladri: ma non siino appresso alla casa del Signore; perche quel cõtinuo mormorio forsi gli parrà gran tedio.

Siano in sito doue nõ vi stiano buoi, porci, ne capre taluolta nõ gettassero la fabrica in scompiglio.

Siano site in qualche prato, horto, ò giardino bẽ chiuso, oue stiano herbe domestiche, come lingua bouina, bettonica, ramerino, poleggio, origano, magiorana, gigli, rose, viole, narcisi, lauandã, nardi, cauli, zucche gialle, tutt'herbe da fiori, proprio pascolo per loro. Stan bene appresso d'un qualche fiumicello, per commodo loro di bere, e quanto più han l'acque vicine, tanto meno s'affaticano, e non sono così prese da rondini per l'aria, da rondoni, e altri simili, che per loro preda l'osseruano.

E non essendo acque come hò detto, mantenganisi acqua di pozzo, che non mai manca, in vasi di legno, ò pietra.

Siano in sito lontane dalle galline fastidiose, e sporche, che molto volontieri, le mangiano.

Da letame, da stalla, e da porchi; per essere quest'animali si politi, e mondi. Cosi tali siti saranno al proposito, per metterui le caselle di tue api.

Delli aluearij, dell'Api, ò bugli.

QVell'aluearìo de vimini, e gradiccio intonicato con creta, ò sterco di bue, non è buono per le api, perche d'Inuerno v'entra troppo freddo, e d'Estate troppo caldo. Siano dunque di tauole, in quadro ben inchiodate, e compaginate.

Alcuni gli fanno in modo d'armario, per aprirli allevolte, nettagli, &c. per cauar il mele, senza ammazzare l'api. Altri l'vsano tondo, con sotto, e sopra il suo coperchio, e volendo veder l'api, come stãno, veggon da di sopra ò sotto: ma quei quadri mi piacciono molto. Siaui sotto vn tecchio, habbino il suo buchino, che serue all'api, per porta loro, e non più longo, quãto è grosso l'ape, acciò altro animale più grosso non v'entri a dargli noia, anzi che detto buco, vuol esser fatto in torto, acciò il freddo si facilmente non v'entri.

Stã bene doi buchi, acciò se la lucertola v'entra da vn luoco, per mangiar l'ape, ella dall'altro se ne prenda fuga; e si salui, e quanto l'aluearìo sarà più oscuro, l'ape meglio lauora, anzi lei chiude cõ arte di dentro, parte di quel buco.

Stan bene gl'aluearij de grandi, e de piccini, e conciare il sciamo; cosi dagli l'aluearìo conforme, e giusta proportione.

Cibo,

Cibo per le Api, in tempo d'Inuerno.

NE freddo tempi, che'l ghiaccio, brina, ò neui abbondano, fà, che l'api non patischino, per fame, ripara così. Quattro boccali d'acqua tepida, con vna libra di mele, dandogliela la mattina (alto il sole) in vna conca, quiui dico appresso all'aluea-rio, oue leccaranno.

Ouero con farina di miglio, di segala, ò germano, come dicono a Napoli, ò di castagne, anco di frumento, & di ciò l'api ne riceueranno molto nutrimento: altri gli dan melina, ch'è lauatura di sacchi di mele, ouero fichi grassi, cotti in acqua, e questa beuono, e mangiano. O, quei fichi posti sù l'aluearij mangiano, ouero acqua, in cui s'è cotto moniache, con poco di mele, e posta quest'acqua in vasi gouernati, per prouisioni de tempi famelici, e bisognosi, ouero latte, massime di capra, è meglio dell'altro, ò vino dolce, in modo che beuendo, non s'annegano. A questo modo si mantengono, e risparmiano il mele, e mangiaran questi cibi, che parran tante pecorine, che mangiano sale.

Per accrescere vn sciamo di poco numero.

ROmpi le celle de Rè nouelli, acciò che l'api nouelle vscite de fetura, non sciamano per quel-l'anno:

l'anno:perche non hauendo loro Rè, gli conuerrà, per forza stare all'vbidienza del Rè vecchio, in compagnia de lor madri, fino che sciameranno insieme con l'altre, l'anno prossimo seguente.

Se vuoi comprar sciami, lascia passare il mese di Genaio, perche all'hora l'Api sono fuori di pericolo, comprandogli più giouani, che si può.

E fà, che i vasi siano ben pieni, più che si può d'Api, che risplendino.

Comprale in loco a te vicino, che faran auezzi all'aria, sito, cibo, e pratica.

Portale pian, piano, in piedi sù vna barella salda, fra duoi huomini, che sia freddo, e di notte, lasciandole poi riposare tutto'l giorno, con spruzzargli intorno, & alla bocca dell'alueare buoni liquori, facendogli buona guardia per tre giorni almeno, acciò non fuggissero, e se fussero per fuggire, faccisi festa col cimbalo, di cui son amiche, non mancando spruzzare liquori grati.

E se vi farà gran strepito forsi vi saranno due Rè, il cattiuo contro del buono.

Il cattiuo lo conoscerai a questo, che è irsuto, fosco, & horrido, ammazzalo, poi spruzza con latte, ò vin dolce.

Il Rè buono, è maggior di corpo, più lungo di gambe, e più curto di penne, di quello, che son le Api; oltre che egli è più bello, e risplendente, del saluatico.

Vedendo il guardiano Api morte, è segno, che le cose non passano bene, però fagli profumi col galbano

banò, sprużzandogli d'intorno vino cotto, ò dolce, con rose ben piste.

Se a Primauera non fussero ben sane, dagli qualche buona mangia; e gli giouarà.

Modo di prendere vn Sciamo, che fugge.

GEttagli adosso poluere, ò acqua, e con suoni, accompagnale fino sopra d'vn'albero, suona piano; perche quanto più forte suoni, tanto più alto salgono.

Si conosce, quando il Sciamo vuol vscire al gran strepito, che fanno, come se fussero trombe, che sonassero per marchiare l'essercito.

Stando l'alueario appresso di quel ramo, ficcaglie lo dentro. Lasciale così con sprużzo di dolce vino.

E guardati non hauer mangiato; ne tocco fortume, ne odori tediosi.

E se fussero in qualche cespuglio, pigliale con porui sopra l'aluеario, sprużzato bene, e chiuso; poi portale al suo luoco.

Alle volte si fan di 2. ò 3. aluearij vn buono, mettendo l'vno nell'altro, con dentro sprużzo, cibi, e buoni odori, fino che s'auezzino insieme, e chiusi per tre dì, con vn solo Rè però.

Oue son buoni pascoli, l'Api durano assai.

Sappi che al fin d'Aprile, sciama l'Ape gentile, anco fino a S. Gio. ma più in là non son buoni, perche mancano i fiori.

Volendo

Volendo sciamare se n'accorge, perche fan gran rumore.

Modo di vendemiar il mele da sciami.

Felici tengonsi quei Leuantini, dalla natura tanto fauoriti, essendo, che l'Api loro senza fatica gli rendono tanto ottimo mele.

Hauendo loro in ogni tempo campagne verdi, e fiorite, come anco è il monte loro Hemeto, sempre verde, fronduto, e fiorito, con fragrantissimo odore, oue tante Api si meliflue, si nutricano.

E tant'altri loro delitiosi siti, a ciò atti.

Cicilia, Candia, Cipri, e tanti altri luochi meliflui, sino da natura si riccamente guarniti.

Ma da noi, ingegno, arte, discorso, fatica, e gran spesa ci vuole, volendone mele, ò Api loro vẽdemiano da quattro, e cinque volte l'anno: ma noi a pena vna. Loro vendemiando, non ammazzano l'Api, & noi non pratici, l'ammazziamo. O che danno; meritamente in certe Prouincie d'Italia, verso Roma, v'è gran pena ad ammazzare l'Api, che non son troppo vecchie. Loro fan vn buco nel coperchio di sopra, e di sotto. fan fumo, con sterco di bue, e q̃lle va sù, oue è vn sacco diritto a quel buco, e tutte entrano nel sacco, leuano più della metà del mele, poi gli rimettono dentro di quell'aluear io, l'istesse Api, e subito chiuse p̃ vn poco, di nuouo mettõsi a lauoro.

Se

Se tu hai quattro sciami d'Api, perche ne vuoi am mazzar tre? Ti dico, che nõ s'amazzano: ma se gli leua parte del mele, si pigliano l'Api, poi si ripõgo no nelle loro solite case. Ma se tù sei vn goffo, non sò che dire, ò che non la vuoi intendere, Oh, si fà così a Piacenza, & io ti dico, che si fà male a far così. Però fassi poca vendemia. Verso Sicilia, almeno due volte l'anno si vendemiano, la prima volta al calende di Giugno, la seconda a 8. d'Ottobre.

Tu dunque nõ le ammazzare, e vedrai maggior frutto, e più copia di mele, lieua l'usò cattiuo, introducendoui il buono. Procurisi traportare il sciamo di notte, più lontano, che si può dal sciame della madre; accioche d'ond'è vscito, non vi rientri più.

Quel, che si deue far di mese, in mese, intorno all'Api.

NEl mese di Genaio prouedegli di qualche cibo, se n'hà bisogno, vedi se gli pioue, ò neuica adosso, e se per sorte vi fusse qualche bestia, che gli dasse fastidio, vento, o strepito.

Di Febraio, fassegli qualche profumo di buon'herbe, per destarle, e disporle alquanto al futuro prossimo lauoro: ben sarebbe aprire l'alueario, e veder, come stan là dentro, s'han da mangiare, e se son nette; poi rinchiudere benè l'aluario, con creta buona, ò sterco di bue, ogni bucolino, e fessura.

Di Marzo son l'Api affannate, mangiando fiori tristi,

tristi, d'olmi, e d'altro, così vienne la caccarella, ò flusso, però medicansi con qualche cibo buono, e sodo in ciò non ti vinca l'auaritia, in tanto verran cibi buoni.

D'Aprile nettà le tauole, sotto i vasi parecchia vasi nuoui, per futuri sciami nuoui, e sian belli, & odorosi, oue vederai doi Rè, lieua il più brutto, ò il manco bello.

Di Maggio sia diligente in raccorre i sciami, di giorno, in giorno, accommodandogli bene, l'vno poco distante dall'altro, senza strepito, ne furore, acciò non ti fugghino, & essendo, come auiene, tempo piouiticcio, auertisci c'han bisogno di mangiare, ò d'altro.

Di Giugno fà il medesimo.

Di Luglio, a mezo il mese l'Api che non han sciamato, prohibisci che più non sciamino, rompendogli le sedie, ò celle regali, che son più grandi delle altre.

D'Agosto, verso il fine, su'l Piacentino si vendemia.

Di Settembre, netta bene gl'aluearij, se più aluearij fussero grami, di più fanne vno: ma con vn sol Rè, come t'hò detto.

D'Ottobre netta ben i vasi, e con creta, ò sterco di bue tura ben, le fessure dell'aluearij, che ne freddo, ne venti, ne ragni, ne cose tali vi possino entrare, proueдendo, che le neui, brine, & altre intemperie, non l'offendino.

Di

Di Nouembre fà il medesimo.

Di Decembre, fa come di Genaio, curando, che'l freddo non t'ammazza l'Api, coprendole con stuore, tauole, e scoppe, e souenendole con qualche mangiare.

Del Pauone, vccello di bellissime piume; & honoreuole nella tua villa.

A Benche il Pauone più tosto s'appartenga a nobili, & ad Illustri Signori, che a plebei, ò semplici Cittadini, ne meno à contadini, tuttauia in ogni villa piacemi vederui Pauoni, perche visto il Pauone gli passaggieri, dicono questo entimema.

Questa villa è di nobili genti, *cosi con più rispetto, & forsi con manco danno, van di lungo. Honora non solo il cortile: ma anco la mensa d'ogni gran Signore. Dicesi, vi erano fino de Pauoni.*

La sua carne è buona, e cotta si manterrà vn'anno, anzi che non infracida mai.

Poi chi gli vuol vendere, ò suoi Pauoncini, e le voua, ne caua molti danari.

Si risguardi il frutto, habbi più femine, che maschi; ma se al diletto miri, tieni più maschi; perche questo porta la palma di bellezza frà tutti gli altri vccelli.

Sono, come sicure guardie del cortile; perche all'apparir de forestieri, gridano. Mangiano assai

vonno

vonno sito assai, e libertà, dormono volontieri in alto, più che ponno.

Il Pauone, si suol dire, ha il capo cristato, debbole, e serpentino, il collo di Grua, la voce strangolata, il petto d'oro, l'andar da ladro, e coda di volpe, i piedi grinci, liuidi, brutti, e sporchi, con sua vaga coda, e ruota, s'insuperbisce, e quanto più è rimirato, tanto più si pauoneggia.

Si conforma all'albero, quando, che perde le foglie, esso perde le penne, e di vergogna stà nascosto, & non compare sin rimesse le penne, che è quando rimettono le lor frondi. Quanto più in alto saglie, tanto più chiaro dimostra futura pioggia. Vn Pauone vuole da sei Pauonesse. Il suo mangiare vuole prato, herbaccio, granaccie, e modiglie, si che nō costa molto il vitto suo.

La Pauonessa non fà le voua, a giacere, come la galina: ma in piedi, però bisogna, che il suo pollaio sia netto, basso, e con sotto assai paglia, acciò le voua, facendole, non le rompa. Il maschio perseguita l'uouo di couo, e suoi polcini, perche in tanto non può hauere la Pauona p lussuriare, perciò t'auedi, che lei faci le voua nascoste, ne cespugli, alla campagna, acciò il Pauone non gli dia noia. E fin che non veggono suoi figli ben penati, non gli riconoscono per lor figli, anzi gli perseguitano: hor vedi, che natura è questa.

La Pauonessa fà tre volte l'anno, la prima volta cinq; voua, la secōda quattro, e la terza tre, o due.

Si mettono sotto la gallina a Luna nuoua, perche nascono più maschi, e in tanto le Pauone fanno voua. E couando la Pauona, guardalo dalla insidiatrice volpe.

Non stia il Pauone senza qualche femina; perche cosi non stà mai a casa, e partendosi, và in pericolo di esser rubbato, & ammazzato.

S'auezzino le Pauone dormir sempre in luoco sicuro, cõ sotto la paglia, per lo parto loro delle voua.

I Pauoni vogliono star da largo, acciò non guastino la coda. Tasta la mattina la Pauona s'hà l'ouo, e cosi non esca dal pollaro.

Il Pauone combatte con galli; perche come geloso, non vorrebbe che le sue Pauonette hauessero punto di commercio con essi loro.

Al principio di Febraio, vanno in amore, e si congiungono; e poco dopò fan l'oua, all'hora dagli mangiare qualche cosa di buono.

Il Pauone nõ genera innãzi tre anni, ne fà voua, e se generano, ò fan voua, non vagliono per razza.

L'voua di Pauona di meza etate, son meglio, che di giouane, ò di vecchia.

L'voua di Pauona quanto più son fresche, son meglio per lo couo: quelle son meglio, che la Pauona fà prima, e le seconde son migliori delle terze.

Ma per questo effetto, cerca galline grosse, c'habbino buon'ale, assai capaci, che faran da sei voua di Pauona.

In 28. giorni schinerãno i Pauoncini; auertisi, che

Tal voua bisogna alle volte riuoltarle nel nido sotto la chioccia, e sentino meglio il caldo, e fagli vn segno d'inchiostro, per ogn'vouo, perche cosi conoscerai il volto, & il non volto.

E dà mãgiare alla chioccia appresso al nido, e bere, si che nõ suda mai, a fine che quãto prima figlia.

Gl'vccelli han più grossi i testicoli in tempo del lor coito, che da altri tempi. Hæc omnia supradicta Arist. de animalib. lib. 6. cap. 4.

Delli Pauoncini.

Vscito il Pauoncino dall'vouo, asciugalo bene cõ panni caldi; poi per quel giorno, e per lo sequente, non gli dar punto da beccare; poi il terzo giorno dagli grano pesto, ò farro, e macerati nell'acqua, è nel vino, ò polenta di farina: ma fredda, con porri tagliati: ma ben minuti, con cauoli minuti, ragni, mosche, ò vermi, cosi staransi grassotti.

Dopò vn mese, eschino con la chioccia; se patono del bere, viẽgli la pipita, come a polli, & a galline.

Potrassi mettere dietro ad vna chioccia gallina sino a 15. Pauoncini, per non tener tante chioccie, cõ pochi polli: quãdo i Pauoncini fan la cresta, sentõsi male, come i putti quando che mutano i denti; per questo in tal tempo dagli bene da impire il gozzo.

Stan bene i Pauoncini nel gabbione, dopò nati, fino da tre settimane, acciò che'l Pauone, che gli odia, non gli ammazza.

Fatti

*Fatti grandicelli di sei mesi, lasciagli vscire do-
uunque vogliono, dandogli però la sera qualche co
sa, per mantenergli belli, e veran più volentieri in
casa la sera. Sappi, che quãdo si mutano di piuma,
con facilità s'amalano, dunque in tal tempo habbi-
no buona cura, caldi, e ben pasciuti, con mele. fru-
mento, faue frante, &c. Ne giorni che canicula ba-
glia, non stiano senz'acqua, e fresca, dico.*

*Non ti spiaccia questo. Se il Pauone nõ ha assai
pascoli, guasta i giardini, consuma gli horti, rompe
le tegole de tetti, calpesta l'vuona, daneggia i semi-
nati, vero è che fà bella vista. Ma concludo io, che
la buona gallina nostrana, sia più vtile del Pauone.*
Hæc Arist. loco præcitato.

Delle galline d'India.

*Son così nominate queste gran buone galline, dal
luoco donde furono portate quì in Italia a noi,
& non è molto tẽpo, che dall'indie vẽne la razza i
i nobili l'usarono da principio, dico lor soli: ma hog
gidì, ogni villa di contado n'hà in gran numero,
tanto che ne fan hormai mercantia; sapendo loro
hormai il vero modo di metterle, d'allenarle, &c.*

*Voglio dire, che stan bene queste gallinaccie sù
cortili di villa, hauẽdoui vn maschio, e più femine;
la femina fa voua assai, e coua bene al buon tẽpo;
Couarà fino a 18. voua delle sue. Meglio gouerna,
& attende q̃sta gallina a suoi polcini, ò a nostrani,*

 delle

delle nostrane galline. Mangia d'ogni cosa, ch'è mangiatiua al mondo. Sino le noci intere inghiotisse, & per essere si calda le digerisse, hò vist'io: mangia assai, e costà poco, crusca, herba, &c. pasce volontieri in campagna.

Si nutrisce d'aria, dormẽdo in alto sù palchi, portichi tetti, &c. Dico ch'egli è animale di grand'utile; perche ha carne bonissima, & il gallo s'ingrossa, fino al peso di quarãta libre, chi lo castrasse d'vn anno. Il gallo atto per calcare, habbi passato l'anno, e bastarà per cinque, ò sei galline, durarà per tre anni almeno. Coua la gallina in 30. giorni.

Nati i Pollini tenganſi in luoco non freddo, nel gabbione, per vn mese. E non vadino alla foresta, se nõ son ben coperti di piuma. Pascendogli in quei primi giorni di riso, pane trito, ricotta, hortiche bẽ minute, mischiate con buona crusca, ò rotondello, & altra sorte di herbe dell'horto.

A bẽche costino vn poco nell'alleuarli, tuttauia è bene hauerne nel tuo cortile in villa; seruono per far danari, e per farti honore in tauola con gli amici, oltre, che fai doni gratissimi al tuo Auocato, Procuratore, &c.

Sappi, che i maschi vengono grossi al doppio delle femine.

Coua da ogni tempo lei: ma ne gran freddi vi è che fare, chi passa bene il parto.

Si mette le voua a Luna crescente.

Couando questa gallina sia in luoco sicuro, per conto

cõto delle volpi da quattro piedi, e da due, che ve n'è tãte; perche lei suol fare per le macchie, & iui coua.

Sarà bene, vedendo onde ella viene, e là ritrouarai la congerie d'voua, pigliali, porta a casa, e nel pollaro, in nido largo, ben concio, e metteui sù la chioccia, iui coua, mangia, e beua, dico nel nido proprio, perche quanto più dimorarà sù l'voua, tanto prima vsciran i pollini.

La lor carne, certo è buona; ma quella del Pauone di gran lunga passa.

Ti dico, che il lor couare, è simile a quello del Pauone, e le lor voua si ponno mettere sotto alle nostre galline Italiane.

Le sue voua non sono molto sane, perche generano renella, & mal lazaroso, cosi tengono i giudicio si medici.

Della caccia, & de' Cacciatori.

S*V la porta del suo cortile in villa, quel Gẽtil'huomo fece dipingere, ver di fuori, questo moto* Rus, *e ver di dẽtro* Crux, *ch'intendeua fuori esser consolatione, e recreatione: ma dentro in casa di villa v'è afflittione, e croce, cioè tormenti, e guai, in casa di villa, s'hà questa continoua croce alle spalle, che sempre per viuere ti manca qualche cosa, se c'è pane manca il vino, se v'è l'olio per condire la insalatta, manca l'aceto, e molte volte nõ v'è tanto sale, per salar vn spicchio d'aglio.*

Ma v'è di peggio, che a questo non se gli può prouedere; perche sei lontano dalla città, ò che'l fiume inonda tanto che conuien hauer gran patienza, a chi stà in villa, è procacciarsi prouisioni rurali p viuere, al meglio che si può, vscendo fuori in campagna alla busca, e prouedere a futuri bisogni, come alla pescagione, con balestre, con lacci, con reti, e cani per la caccia d'animali volatili, aquatili, & terrestri, con schioppo, &c.

Quanto alla caccia, è cosa lecita, dico a Gentilhuomini; ma il bisogno di villa la fà più che lecita, oltre la ricreatione, parlo de liberi secolari, non di religiosi, ne di contadini.

I Padri nell'antica legge andauano a caccia.

I Tebani attendeuano alle caccie.

I Romani & altri & ancora che sia di gran fastidio, fatica, pericolo, e di poco vtile, tuttauia le leggi lo permettono pur che sia fatta con mezi debiti, & honesti, non danneggiando le biade, i seminati, le vigne, &c. quest'è peccato, e s'è tenuto à i danni dati; ò lasciando le cose diuine, com'è in tempo di festa per la caccia.

A Religiosi sacri, strepitosi, e scandalosi in cacciare, se gli vieta la caccia, da Concilij Ebilitano, Oliens, Tredentino: sotto pena di suspensione. Et in omnibus &c. Episcopum, *saluo la necessità. A donne disdice andar a caccia: euidente occasione, ch'interuenghi, come a Didone, con Enea, & altre poco caste.*

A con-

A contadini non conuien la caccia, come al fabro la medicina, ogni sorte di caccia è prohibita a contadini, acciò che quest'essercitio non l'impedisca dal coltiuare la villa del padrone.

Pane di saggina, agli, porri, e cipolle, son pasto loro, nō lepri, ne cose simili: i Giurecōsulti Gio. Platea, & Guglielmo di Benedetto, così tēgono, e scriuono.

Al Gentil'huomo solo cōuien la caccia, come vera meditatione di cose di guerra; perche quiui si và armato, cō deliberato animo di prēdere, ferire, ammazzare, insanguinare l'arme, e mani, attioni, che rendono l'huomo in tēpo di militia, atto, pronto, e coraggioso, oltre che si mettono in fuga lupi, volpi, &c. Si stà in essercitio, più sano, e si prouede a bisogni di boccolica, per non stentar tanto sotto quel

C R V X.

Delle Quaglie.

La quaglia, è detta così di nome, come animale qualificato, alla cui presenza, cotta, molt'altri vccelli, & animali cagliano, e cedono, è detta in Latino Coturnix. *quasi cotta a rosto sempre. S'annida sempre in terra, come vccello più tosto terrestre, che aereo, è di poco volo, e di poche penne, però grida quando vola, come troppo caricata, e di sua natura teme molto lo Sparuiere.*

Passa i mari, e ritorna a noi, mutando luoco, in stagione confaceuole. Restano da noi le troppo grasse,

se, & troppo giouani. E più grassa in tempo dell'Autunno, che in altro tempo dell'anno.

E animale molto buono, saporito, delicato, & vtile, per la sua fecondità: Da questo se n'accorge, che nel mese di Maggio, ammazzando vna sol Quaglia, sul nido; si perdono più di cento Quaglie; eccoti il conto: la Quaglia la prima volta partorisce 16. voua, e le femine, che nascono da questi all'Agosto, ne fanno almeno da dieci, per ciascheduna, poi le madri la seconda volta dell'anno medesimo, ne fanno da 12. In somma conchiudesi, che saran da 100. quaglie, hor mira quanto bene nasce da vna quaglia in vn solo anno.

Horsù tanta copia, non esser pigro, ne famelico, fa prouisione per la tua casa, metti Quaglie in casa per vn'anno, e non stantare se possibile sarà; parecchia la buona cantarella, il quagliaruolo, copertore, can da rete, reticino, & altri stromēti venatici; poi, fatte prima la mattina tue orationi, vdita la Messa, e fatta collatione, vattene alla busca, cō spasso honesto però, e non superfluo, così con la tua cantarice Quaglia, con sua voce suaue tirarai a te Quaglie e Quaglioti, come la calamità il ferro.

Questi Quaglioti saran atti per li sparuieri: ò per castrare; come t'hò detto de capponi.

Ma del mese d'Agosto, con vn buon Quaglioto, ben ammaestrato, farai gran preda.

Ma fa presto; perche le Quaglie di questo nostro paese fatta la Luna d'Agosto, vāsene altroue.

Qui

Qui restano le troppo grasse, quelle, che couano, & i Quaglioti piccini; perche la Quaglia fa due uolte l'anno, e la doue vanno, altre due volte, che è verso l'Africa.

Habbi la strusa di buone macchie, a funi, e sia larga, e lunga, con buoni caualli, per strascinarla, per prati, e stoppie, sparito il Sole, continouando fino da tre hore di notte nella fatica, spesso, piglierai quaglie, quagliotti, e quaglioni assai.

E con la piombina ancora, ne migli cō sonagliera, strepiti, e bagordi, và sù quaglina, và sù mozzina.

Ma co'l Sparuiere, gran gusto si prende, con tal animale, si bello, dotto, e ben ammaestrato, dall'Agosto fino al S Martino, che non pioua, ne sian venti, con valenti cani ad hora di Nona, ò di Vespero, hora in vn sito, hor nell'altro, oue si fa grattissima presaglia. Auenga che molte volte si vadi a casa senza quaglie, senza sparuieri, morto di fame, e di sete, stracco, lasso, sudato, sporco, stracciato, con caualli quasi mezi morti.

Ma queste Passioni vengono scemate, e mitigate, se non lassai cacciatori in rimirar quello si bello sparuiere, valente molte volte nel volare, gagliardo nel prendere, pratico nel racconciare, piaceuole nel ritrare, e sempre quieto nel beccare, e nell'incapellare.

Appresso di questo hauendo vn bel cane, vbidiente, di buon'vsma, continouo alla traccia, fidato, che mai non pauenta l'vccello, del Padrone.

Poi

Poi vn bel cauallo, di buon passo; bel saltatore da fossi, sicuro nell'acque, non ombroso, ne restiuo: gagliardo al correre; vbidiente in fermarsi, quando smonta per ripigliar l'vccello, insieme con la presaglia: stando poi saldo, nel rimontar in sella.

Si che hauendo queste tre cose, si ristora, e tiensi padrone della campagna, d'ogni seluaggia fiera, massime di quaglie, di quagliotti; Et al certo n'empirai le gabbie, per far girar lo spiedo, tutto l'anno; le quaglie, e Tortore col miglio s'ingrassano, mutandogli spesso l'acqua netta.

Delli cani, buoni da caccia.

STando in villa, è bene il Signore habbi anco cani da Lepre, per godere, e lo spasso, e qualche Lepre.

Questo cane in Greco dicesi Cion', *perche tosto accena al padrone, vedendo qualche nouità.*

Et è cito, cioè, pronto, è presto in correre, & in mangiare, e prendere i ladri in campagna, come vsa il Bargello in Toscana.

Il cane con superbia s'insuperbisce, e con l'humiltà vien ageuolissimo.

Nasce quest'animale cieco, e quanto più grassa è la sua madre, tanto più tarda in vedergli auanti 7. giorni niuno vede: ma dopò 12. tutti veggono, porta la cagna nel ventre 60. giorni.

Il cane che prima nasce, è più codardo; perciò si dice:

dice: vltimo cane, e primo porco.

Il cane da lepre, viene meno del mastino, perche fa più fatica.

I migliori colori de cani da caccia.

Bianchi, neri, melati, e grigi, è vero che di ogni pelame si può ritrouar buon cane da caccia: ma pe'l più questi quattro sono migliori. Vero è, che vn buono cane da caccia debb'hauere queste qualità, & segni particolari.

Testa mediocre, lunga più tosto, che camuffa, nari grosse, & ben aperte: orecchie larghe, & vn poco grossette: rene curue: lombi grossi: coscie raccolte, larghe, e grosse: talone ben diritto, coda grossa appresso le reni, il resto sottile, fino al fine; pelo sotto la pancia ruuido: gamba grossa commodamente: zampa del piede secca, o foggia di quella della volpe: l'vnghie grosse: la parte di dietro alta, come quella dinanzi. Il maschio sia curuo, e curto: ma la femina lunga. Che vonno significar questo.

Simili nari, per odore; tali rene, prestezza; coda, buona forza; nelle reni, pelo sotto e la pancia, significa atto a fatica, non temendo, ne caldo ne freddo, quella gamba, piede, & vnghia agilità di membra per correre, e lungamente.

Se vuoi buoni cani, habbi vn maschio, & vna femina di simili, ò quasi simil qualità, e fanne razza; falli impregnare verso in fine di Genaio, ò di Maggio la cagna bē pregna nō la far correre, lasciala sul cortile a spasso. Nati i cagnuolini in perfetta stagione,

attendi

attendi bene alla cagna, & a cagnuolini dagli latte di vacca, pecora, ò capra; sia tepido, per manco aggrauio della madre; non li separare dalla madre sino a due mesi; poi tienli da loro nella stalla fino a dieci mesi.

Tutti questi cani, stiano insieme nel canile a pascere, perche si faran più domestici; fagli pane di mistura, che gli trattiene più grassi, e freschi. D'Inuerno dagli qualche carnaggio, massime a più magri, & a gran corridori da Cerui, non a quelli da lupi, acciò non s'auezzino alle bestie grosse. I buoni cacciatori fan conto di quei brodami, per cani magri da lepre.

Il luoco de cani sia verso Leuante, ben fabricato, stabilito, netto, e polito, che nõ produca vermi, cimici, ragnatelli, ne cose simili, con il solaro ben commisso, che non casca giù poluere, ilche gli da gran dãno. I cagnatere gli sia piaceuole, e dolce, & ama i cani, con fargli carezze, dandogli da mangiare, e gli tenga sceppati, e lauati bisognando, ò menandoli à spasso, in luochi di verdura, fra animali vecchi, pecore, &c. acciò imparino à conoscergli, e non offenderli.

Se s'amalano da pulci, cecche, &c. lauagli con acqua odorifera fatta cõ saluia, ramerino, ruta, etc. e sale dentro, tutto ben cotto insieme.

S'hanno altre infirmità; i cagnatieri pratici, che stan in corte de Prencipi, t'insegneranno, massime quando han fiacchi i piedi, &c.

Il Cagnatiere ammaestri a fuoi nouelli cani alla caccia,

caccia, facendogli vdire il suono de corni, trombe, che imparino a nuotare, s'auezzino all'acque, per meglio seguitare la fiera, quando che ella si getta all'acqua; farà correre i cagnetti nouelli per spasso, come ne pratici, dico quando han più d'un'anno; perche fin a 18. mesi non bisogna dargli strette correrie.

E se vuoi il cane per lepre, fallo correre la prima volta dietro al lepre.

Se lo vuoi da Ceruo, fallo correre la prima volta dietro ad vn Ceruo, e se per Cinghiali, prima corra dietro a quello; perche quell'animale a chi la prima volta corre dietro, a quello sempre sarà più atto.

Fagli correre nel tempo caldo; perche se nel fresco, impoltronirebbono poi nel caldo.

E finalmente se vuoi ben ammaestrare i cani giouani, e farli ben correre, fagli correre con cani vecchi, che presto si faranno pratici. Perche, A boue maiori, &c.

Caccia de Lepri. Eleuatione de spiriti, e scacciamento dell'otio dannoso.

QVesta caccia da Lepri è vn'arte, che veramente mille spassi ella ci apporta; restora l'animo lasso, alle volte, ò per studij di lettere, ò per giuochi d'arme, ò per disperate litti di città, ò per altre malenconie.

Oltre che non si và in pericolo di vita, come nella caccia del Ceruo, Lupo, e della mala bestia del Cinghiale.

Ma

Ma quiui cacciasi scherzando, ridendo, e festeggiando, si perseguita questo animalino si mirabile in natura; osseruando il suo si veloce corso, le stratageme, & inganni suoi per fuggire i correnti cani, e per consequente l'amara, e sua sanguinosa morte.

Appresso poi godere in tauola, cō molt'allegrezza, gusto, e poca spesa: con gran voglia, quanto prima, vscire vn'altra volta a prēderne vn'altra, ò più se verrà fatta.

E tanto più questa voglia cresce, per esser animal debole, timido, disarmato, e di poca vista.

Ogni mese fanno, dice il Filosofo; lattando si fan impregnare, e prima del parto hà già preparato il latte nelle poppine. Qualità che tutte inuitano, anzi spingono l'huomo ad vscire per cacciare, & far preda.

Ecco che trastullo; per anco non è giorno, che tu senti il corno ribombante per le contrade, che chiama i cacciatori, e cani insieme, per vscire alla busca da lepri, subito vengono huomini varij, vestiti, & armati sfoggiatamente, con gran cani, in numero, & qualità. Si che in tanto furore paiono tanti soldati che vadino à qualche guerra disperata. Giouani, braui, e si disposti, gagliardi, e complessi, che con lor ferocità, combatterebbono, fino con Cerui, Orsi, Leoni, & ogni gran gigante.

Giunti alla boschina con loro furore, gridi, schiamazzi, esbraiamenti, con cani à mano, van osseruando se scuoprono qualche lepre, stando ogn'

vno

vno sù le vendette, con occhi d'Argo spalancati, e ciglia inarcate. Eccoti vna si scuopre dal cespuglio vscita, si mette in corso su la campagna, oue i bramosi cani vengono sciolti, e d'ogn'intorno, vede la lepre correre: Oh che gratissima vista. Qui si conosce l'accorta lepre, & anco i valenti cani, di gamba più gagliarda.

Fatta presa sanguinosa, vansene allegramente à casa à godere quelle dolci fatiche. Le femine sono più ingannevoli de maschi, perche ogni quattro salti volteggiano, ilche par malageuole à cani: Ma questa loro astutia si confonde, togliendo la lepre in spatiosa campagna, oue per più cani da ogni part e non può fuggire. Così l'astuto cacciatore, à molti altri inganni della lepre gli prouede, come pratico del paese, piano, colle, monte, bosco, selua, ò misto.

Viue questo animale da sette anni, e doue son accōpagnati insieme in vn paese, pon permettono, che altre lepri straniere quiui d'intorno, vi si trattenghino. Fatta la preda da cani, daglisene un pezzo di q̄l lepre, acciò meglio lauorino. I lepri passato l'anno, e duro cibo: ma quel d'un'anno, è ottimo. Ne vecchi però vi sono de parti buone da mangiare, che sono queste; lombi, spalle, e coscie. Il maschio è meglio della femina, e meglio quel de monti, che de piani.

Si conoscono i maschi dalle femine; perche la femina ha lungo il capo, e stretto, l'orecchie grandi, et il pelo sù la schiena griso, che tira al nero: la femina

da vesti cacciata, non si sà partire d'intorno al suo albergo: ma il maschio si scosta dieci miglia, e più. Per conoscere e doue il lepre habita, osserua i suoi vestigij, ò nel fango, ò nella polue.

Vccellare con la Ciuetta.

PRendesi per certo vn gran diletto nell'vccellare con la Ciuetta, & auenga che questo vccello paia fanciullesco trattenimento, tuttauia, fino Signori, e Principi son sforzati ad apprezzarlo.

Noctua è detto questo animale in Latino; perche và se non di notte; è ridicoloso da vedere, hà la barba da zani; perciò dicesegli Barbazani. Ha lunghe le artiglie, come vccello da rapina, viue di carne di ogni sorte, topi, lucertole, rane, &c.

In somma, è vccello tutto ridicolo, massime nello vccellare, posto sopra d'un legno, alto da due braccia, iui nel bosco piantato, la mattina fino ad hora di terza, oue concorrono infiniti vccelli à vederlo, con lor canti allegri garriulando, e lo rimirano, come cosa di nuouo al mondo apparsa, per esser animale che mai si vede, perche và se non di notte, e meglio vede di notte, che di giorno, e la ciuetta fà delle sue, rimirando tant'animali, con certe smorfie, & atti ridicoli, hora alzando il capo, hora abbassando lo, hora riuolgendosi da vna parte, hor dall'altra.

Così tant'animali quiui d'intorno stanno à vedere, oue son tesi lacci, visi bio, e pania, in cui restano

presi,

presi, e quanto più fan forza per la fuga, tanto più s'inlacciano, e s'impaniano.

Così l'accorto vccellatore gli prende, e restano vccellati a lor danno, con spasso, & vtile del padrone, & della ciuetta ancora, che si pasce di quei vccelli, che l'uccellauano. Habbi dunque la tua Ciuetta, perche anco al Settembre, & Ottobre con essa si pigliano de Tordi. Tiensi quest'animale con pochissima spesa, e fassi questa caccia senza strepito, ne pericolo, ne danno.

Caccia del porco Cinghiale.

L*A caccia di questo Cinghiale è molto faticosa, difficile, e pericolosa; poiche q̄sta bestia è sì fiera, & ardita, con tanto cuore, che punto non teme cani, con loro assalti, e brauure: Anzi che di lontano vedendoli, intrepido si ferma, e di proprio volere, azzuffagli, per combattere con esso loro, & assaltandogli, con empito, gettasi di sbalzo nella frotta de cani, & con sue lunghe, & acute zanne, pe'l mezo, gli squarcia, smembra, e sbrana.*

Là onde, l'aueduto cacciatore, che carissimi tiene i suoi cani, per altre più piaceuoli, e sicure caccie, non vole, che s'affrontino con tal saluaticina, disperata bestia: ma più tosto si serue di qualche folta de mastini, ò procura ammazzarlo con acutissime arme, di spiedi, spade, e schioppi.

Dico che è tanto intrepido, che vien addimādato

da Latini verres, *perche hà gran forze.*

E questo indomito animale; perche etiandio, che venghi castrato, nõ perciò si placa, anzi più feroce diuiene, dice Aristot. ilche non è così dell'altri animali. Porta quei doi gran denti, ò zanne, come doi gran spadoni da due mani, per cui tanto ardisce, e si promette in quel bestial furore, per ardore di vendetta, contro cacciatori s'imbrocca, ne loro taglienti, & acuti spiedi. E se quei lunghi denti gli vengono spuntati, da se gli ruota, & appunta, su qualche scaglio.

Ha questa bestia vn'osso durissimo alla destra, che sempre l'oppone a cacciatori, seruendosi di quello, per suo impenetrabile scudo: & quanto più egli vien percosso, tanto più diuiene animoso, iracondo, furibondo, & intrepido.

A vestigij di piedi, alle pũte dell'unghie, & all'escremẽti, il cacciatore conoscerà il Cinghiale, s'è giouane, e degno di caccia. Perche hà piedi larghi, punta della traccia tonda, il talone largo, il segno della traccia profondo, e largo, gli escrementi grossi, & lunghi, che dimostran la sua grandezza.

Il Cinghiale non ha stanza permanente; per tutto è forastiero, stassene in continouo corso habita volontieri doue sono nocciuole, più presto che ghiande. Quãto alla sua presa più presto si ricerca giuditio, e forza d'huomini, che da cani, essendo il Cinghiale vero ammazzatore de cani. Sõ però buoni anco i cani, insieme con huomini, dãdogli la stretta, in quel primo

mo arriuo con tanta furia, che s'imbalordisse la furiosa bestia, per cui perde l'orgoglio, &c.

E se a caso in questo primo assalto non s'ammazzasse: ma fuggisse, tosto lascia qualche cane non de giouani: ma de migliori vecchi, più sagaci. & accorti, per soccorso de primi, si che il Cinghiale stordito, & stracco, facilmente restarà preso, & morto. Ma auertisci che egli si fermerà, così lasso, aspettando l'abbaiare de cani, all'hora più cheto, che sia possibile, conuiene seguitarlo, andandogli all'incontro, circondandolo, con spiedi, e spade in man di huomini più arditi, e robusti, che l'infilzaranno, ò in bocca, ò nel collo sotto la gola, ò nelle coste dinanzi, verso il cuore, e fugga poi se può. In tanto ogn'uno si guarda, si da cauallo, come da piedi.

La sua carne è pasto nõ men buono del Ceruo. Per ciò i Romani i lauti loro conuiti honorauano con carne del Porco saluatico, e senz'essa non si conuitaua solennemente. Hoggi parimẽte i nostri Prencipi molto l'aprezzano, e principalmente la sua testa, come viuanda delicatissima, è carne di gran nutrimento, e genera gran quantità di buono sangue, i medici tengono gran conto del Cinghiale, massime di quello, ch'è stato preso, e morto alla caccia.

Dell'uccellare col Falcone.

FRà nobilissimi vccelli da rapina, il Falcone, meritissimamente ne vien connumerato. E così

detto a falce, hauēdo gl'artigli suoi da natura fatti, a sembianza di falce; è vccello d'assai spesa, e spasso de Prēcipi, Rè, & Imperatori, c'hāno le loro caccie reseruate: oue si conosce questo stupendo animale più tosto celeste, che terrestre, perche nel volare, è mirabile, nel principio, mezo, e fine. Oh che soprana grandezza, nel gran suo volo (quasi inuisibile) e giro: mentre che in alto saglie, di mano in mano, tant'alto ascende, che trapassa le nuuole: appressassi al Cielo lunare, parendo, che voglia toccar le Stelle; tanto dico, che non solo si può più figurare: ma più punto non si scorge.

E questo fà egli, acciò che poi nel scendere giù, perpendicolarmeñte, a piombino, con maggior empito, venga a ferire l'Oca, Anitra, Coniglio, Lepre, Agnello, &c. Cō maggior colpo, battendolo col duro petto, ch'egli ha, e con sue grosse artiglie, e becco lo trafigga.

E tanto presto fà, ch'à pena da riguardanti cacciatori che l'osseruano, è visto.

Talmente è auido nell'ammazzare la preda, che in quella scesa, se non cogliesse la fiera bramata, in quel tal precipitio portarebbe pericolo di morte; perciò egli sempre ferisce alla sfuggita; non mai toccando ne terra, ne acqua: ma tosto fatto il fiero colpo, di lungo volando nell'aria agilissimamente se ne scorre.

Ne maggior freddi d'Inuerno, se l'acque sō ghiacciate, oue ritiransi i volatili, a cui dà occhio il Falcone,

cone,e quiui fà la sua nobilissima preda,la mattina, per tempo; per conto di rihauerlo, non v'è tanta difficoltà, come nell'altri vccelli, perche come più disciplinabile,tosto fà il ritorno.

Basta farlo volare vna volta il giorno, questo gentil Falcone,dopò dagli mangiare, ò pollo,ò gallina assai,e buono.

E bene hauerne più d'vno,per fargli garreggiare fra loro,oue vedesi il codardo,e quel che preuale.

Questo sempre fà preda, non de minimi : ma de polputi,e grossi.

Vn bel Falcone, eccolo:testa rotonda; sommità del capo, piana; becco, curto,e grosso;piedi liuidi, & grandi,narici grande, & aperte,sopracigli alti, & grossi; occhi grandi, collo lungo, spalle ampie, pancia alta;penne sottili,coscie lunghe, gambe curte,e grosse, artiglie nere, acute,e taglienti,sia ne piccino, ne troppo grosso : in questo modo hauerai vn bel Falcone.

Volendolo domesticare,habbi vn buon Falconieri,pratico;perche l'arte molto giouarà alla natura del Falcone,dottrinata, & aiutata.

E da giouanetto tienlo sopra di pietra piramide,in cui si diletta.

E da piccino nutriscilo di carne di pollo, bagnata nell'acqua,tenendolo più volte in pugno p auezzarlo;tiello poi in oscuro loco,fallo lauare,poi asciugalo bene al fuoco, ò sole, ò con panni,poi tienlo la sera vn pezzo in pugno.

Auezzalo alla caccia prima di vccelli piccioli, poi mezani, poi grossi, con l'istessi fagli pasto, acciò da quello allettato, più volontieri vn'altra volta si getti alla preda, e fatto grosso, lungo il fiume, vedrai che sagliarà, e tosto scenderà alla preda, ferendo, e prendendo quei grossi volatili; quando egli nõ vuol cacciare, nõ lo sforzare: ma volendo egli vscire dal pugno, fagli carezze, e lascialo gire, douunque gli pare: perche così di te innamorato, e del lagro c'hau rai in mano, tosto a te se ne verrà. E non vuol essere troppo grasso, ne troppo magro: ma di mediocre car nisone. Si cura, nelle sue infermità, come lo sparhie re, essend otutti vccelli da rapina.

Modo di ben arare, e coltiuar la tua villa.

Diuersi paesi lauorano i lor terreni diuersamen te, Sicilia, granaio d'Italia Puglia, Terra di lauoro nel Regno di Napoli non seminano, se non frumento, e germano, cioè segala. Compartono i lo ro terreni in tre parti, come facciamo noi i nostri boschi in tre tagli, così ogni anno ne seminano se nõ vna terza parte, e l'altra si riposa di mano in ma no fanno come diciamo noi, colture mazenghe, e al tri rompono auanti l'Inuerno, così cauano tanto grano, che non san doue riporlo.

Vero è, che miglio, panico, e rape ne seminano per mangiar de lor buoi, così ogni terzo di quel ter reno si riposa gli anni, e ripiglia forze.

Ma

Ma noi qui in Lombardia, ogni anno si semina questo pouero campo, fino con doi nouelli, come fagiuoli, e poi frumento, ò miglio, poi frumento, e l'anno, che viene il medesimo. Si che talmente si fiacca quel terreno che non frutta.

Oltre poi che è mal arato, di là gli danno fino da 6. e. 7. solchi, e più. Arano assai, e seminano poco. Tu ari poco, e semini assai, come anco quando tu ristoppij, gli dai vn sol solco, e via, stai fresco. Bisogna arare assai, cioè solchi assai in poco terreno ben lauorato, che ti produrrà assai.

Là, tutti i Contadini mangiano pane di frumēto, & i nostri, se non pan da cane, di saggina, peste da terreni, e veccia il simile. Si che è impossibile che da vn cauallo, che si dà ogni dì a nolo, tu possi esser ben seruito, perche è fiaco, stracco, & abbandonato; però conuiene lasciarlo riposare, così auiene al terreno seminato ogni anno, e due volte, e più.

Là, molti cominciano ad arare quella terzaria, subito seminato, e fouernan più che ponno, e van seguitando, così rompono sottile, e profondo, cō buoi c'han assai merda in corpo. Si che in loro si verifica quel prouerbio, sì nobile, e notando.

Chi'l suo campo ara innanzi la vernata,
Auanza di raccolta la brigata.

Perche poco terreno be culto, e seminato, ti fà doppio frutto.

Quei lor terreni più morbidi, gli rompono a Primauera, e produtte quelle zizanie, prima che quei semi sian maturi, subito l'arano sotto, e marciscono, quelle radici stan di sopra al Sole, seccano, così il campo resta ben culto, e netto.

Auertendo loro sempre arare di lungo, e per trauerso, dico le pianure: ma le colline sempre a trauerso, e non mai per lungo.

In quei gran caldi di solstitio, si sforzano di non arare: ma piouendo sì.

Perche il terreno si arido non si può gouernare, & i buoi s'offendono troppo i piedi.

Mai arano i lor terreni bagnati, ne manco fangosi, arano dico più che ponno auanti l'Inuerno, e così il terreno resta meglio tocco, e purgato dal freddo, e dal caldo.

Arar assai, gioua assai, si domestica sempre, cauando radici, gramegne, sterpi, il sole cuoce dall'vna parte, il freddo dall'altra, e le guattare, ò zolle, disse il Tosco, meglio stanno hor sù vn lato, hor sù l'altro, come tu nel letto.

E quanto più la carne di bue è dura, hà bisogno, che bolla, così la magra terra ha bisogno di più solchi, erpico, e zappa.

E così il Sole, l'acqua, & il freddo, meglio penetra, e la campagna resta più eguale, e meglio cola, e stà più sana, meglio si meschia la grassa cō la magra, il letame, con la terra, e meglio s'incorpora il seme cō il terreno ben arato, non ti fermare arādo, dico a

mezo

mezo folco, se non per necessità tua, ò de buoi, e da capo delle cauedagne, và innanzi più che puoi.

Le terre grasse, arale sotto quanto puoi, le magre tienti leggieri quanto puoi, e non andar a fondo, perche canarai terreno da pallottole.

Che cosa importi il terreno ben arato, e coltiuato.

IL terreno ben arato, vuol manco semenza: ma quell'herbami cauati dall'herpico si gli dà il fuoco, secchi che sono, in monticelli, così il campo ben cultò, e netto, fruttarà il doppio.

Et se non frutta la terra, non mi star a dire, oh il terreno è vecchio, il mondo è vecchio, non può più; & io ti dico, che la terra non è come l'huomo, ch'in uecchia: ma lei opera naturalmente, sempre ad vn modo, se l'intemperie non impedisce, ò la tua dapocaggine, e trista aratura.

Al terreno più leggieri se gli dà il letame quando vuoi seminare, coprendolo sotto subito, ben minuto, e compartito, prima, che'l vento l'asciuga.

Sappi, che il solco troppo lungo, stracca molto i buoi, & il troppo tanto similmente; però sia mediocre il campo s'è possibile, sia vn quadro di 60 pertiche e non più, più tosto manco.

Si suol dire, solco dritto, marazzo al culo per tagliar spini, ch'impediscono se sempre andarai da capo a fermarti, e non a mezo solco, il solco sarà più dritto,

dritto, i buoi pifcieranno, e pofaranno, e cofi loro con quella ſperanza di piſciare da capo, e poſare; nel ſolco più camineranno, e di miglior voglia, che portino alte le teste, & habbino le coperte per le moſche, & habbino la coda ſciolta.

Sciolti i buoi dall'aratro, dagli vna ſtropicciata ſu la ſchiena, che molto gli gioua, ſpiccandogli la pelle ſu la teſta, e collo, e croppa.

Modo d'ingraſſare la Villa, & qual ſia miglior letame.

FRa tutti i letami, il primo è lo ſterco di tutti gli vccelli, ſaluo l'oca, e gl'vccelli aquatici; il colombino è preſtantiſſimo fra tutti, per ſua grande caldezza; ottimo per terreni deboli. Sapendo che la gramegna infetta doue è, però dagli il fuoco; poi il tuo letame. Dopò il colombino ſeguita l'humano, che netta i terreni da ogni triſt'herba. Dopò l'aſinino, ſalſa per le piante, & horti, poi il caprino, con il pecorino; poi il bouino, e buffalino: ma il porcino fra tutti è peggio.

Dicono alcuni, che lo ſterco di bue freſco è meglio del vecchio: ſi come è l'vouo ſubito cacato di freſco dalla gallina, è ottimo: ma altri dicono all'oppoſito, che di due anni è purgato, e perfetto.

Piouendo rimoui il letame, che marcirà preſto, e bene. La pilla del letame vorrebbe in parte baſſa, da niun'hora, oue non batte Sole, perche l'aſciuge troppo.

troppo. Il letame di vn'anno sù prati, caccia più herbaccio, e diasegli di Febraio, nel crescere della Luna, e non star di Marzo, che'l Sole, e vento troppo lo snerua, & asciuga.

Se tu non puoi letamare il tuo campo, prima, che semini, letamalo; dopò seminandoui sopra il semina to, trito letame di pecora, ò di capra, e questo leggier mente, auisandoti, ò poueraccio, che è meglio letamare ogn'anno la tua coltura, che in vna sol volta darglielo si all'ingrosso: dunque letama spesso, con poco più presto, che poche volte, con l'assai.

Si chiama letame à lætor *perche rallegra i campi, & eleua.*

Vsa fare due pille di letame, appartendo il vecchio, dal nuouo. Non stà bene quel mescuglio di vecchio, e nuouo insieme.

Così saprai doperarlo, come, quando, e doue.

E con questo potrai ingrassar la tua villa, ouero con lupini, quali fioriti arali sotto, ò rape seminate al Luglio, che fatte grosse, coprile con l'arato, ò con acque torbide, ò con letami fatti ne barchi de vacche, di pecore, ò capre, oue di giorno, in giorno vi si sopragiungono paglie, foglie, strami, &c.

E ricco sarà costui, che vsarà questa bella maniera.

S'ingrassa la villa lasciandola riposare, e con ripe, & argini de fossi, portando sempre (non altrimente) verso il mezo del campo, per spianarlo, e farlo scolar verso i fossi.

S'ingrassa la villa, con ararl a più uolte d'Estate, e d'In-

e d'Inuerno, e sotterrando di fresco il fagiuolaro, con sue foglie, e gamboni, quando letami, e quel medesimo giorno con l'aratro lo cuopre con ceneri, s'ingrassa, ò abbrusciando stoppie, ò arando ben sotto ne terreni c'han buon fondo, ò con calcina, che abbruscia quei cattiui herbami, ò con poluere delle publiche strade. S'ingrassano i terreni marci, piantandoui per dentro viti, e d'intorno alberi.

S'ingrassa la Villa in molt'altre maniere: ma singolarmente, con la presenza del Padrone.

Quindi si dice, e bene, la presenza del Padrone è grassa della possessione, così ben letamati, & arati, vengasi al seminare.

Tempo, e modo per ben seminare la villa.

D*ice il Sauio, che* omnia tempus habent, *e quel Poeta disse:* Est modus in rebus.

E tempo di seminare il frumento, e farro, quando vā sotto, e spariscono quelle Stelle dette le Virgilie, che sono da 7. Stelle, quali si nascondono a 23. di Settembre, sino alla brina, ch'è alli otto di Nouembre.

Onde à questo computo saranno 46. giorni buoni per seminare. Così insegna Virgilio, dicendo:

Ma se vuoi seminar frumento, ò farro,
Cercando solo de le spiche il frutto,
Dei lasciar che le Virgilie sian nascoste.

Ma i vecchi m'han insegnato à me questo, che all'hora è tempo sicuro di cominciar à seminare, quando

quando le foglie incominciano à cadere dalli alberi, regola infallibile.

Sia à Luna crescente, perche il seme riceue più beneficio, & aumento.

Meglio è essere tempestiuo, che tardiuo, perche l'affrettata semiuatura spesso inganna: ma la tardiua sempre nuoce.

Non è bene, che'l seminato cresca di souerchio, innanzi l'Inuerno: nè à bene tardar tanto, che nō possino prendere forza, prima, che gli soprauēga il freddo; perciò eleggasi vna via di mezo, e che ad ogni modo sia finito à mezo Nouēbre, e più tosto, perche l'Inuernata dà danno à tenere radici del frumento.

Et io dico, che meglio sarà che sia finito il seminato, per tutto Ottobre.

Non senza causa si dice, Ottobre seminatore.

In luochi freddi, ombrosi, e verso il nuuolo, seminasi auanti d'Ottobre, mentre la coltura è ben stagionata, à fine che opportunamente sue radici pigliano vigore, e che la gelata brina non gli dia noia.

Et in ciò conuiene al contadino hauer prattica de suoi campi, qual sia grasso, magro, freddo, caldo, secco, morticcio, ombroso, mal sano, da formēto, da legumi, &c. se non la villa non fruttarà bene. E non sapendo questo, faccisilo insegnare ad altri contadini suoi vicini, pratici di tal sito.

I luochi fredi, et humidi, si seminā prima, de' caldi

E si come volendo piantar alberi, frutti, e viti, si piglia di quelli del proprio paese, cosi semina grano

del

del proprio paese. E semina asciutto, più tosto, che bagnato.

Sia seme bello, sano, e lustro, d'vn'anno, e nō più. Nato in terreno grasso, e contrario al campo, doue sarà seminato, perche il seme nato in cattiuo luoco, verrà in buon terreno, & il seme nato in buon luoco verrà nel cattiuo.

E se nell'animali ogn'vno procura hauergli di bona razza, quanto maggiormente si deue hauer perfetto grano per semenza? Auisandoti, che tu non deui far quella mescolanza di tanti diuersi grani, come di piano, e di montagna, ò d'altro paese lontano dalla tua Villa, perche poi, ò che non nascono egualmente, ò che l'uno matura prima dell'altro, etc.

Al buono, grasso, e ben stagionato terreno, bastano 4. stopelli per pertica, de seminatura: Al mezano, cinque: Al leggieri sei, e qualche cosa di più.

Grande auertenza certo quì ci vuole in seminare, allargando, e stringendo la mano.

Doue son tanti solchi, si perde molto terreno; però in terreno sano, e asciutto, non vorrebbe la prefetta, manco di sette solchi, così vsano in Toscana, pure mi rimetto all'vso de paesi: ma far l'esperienza in vn poco, sarebbe di gran contento, e forsi utile.

E sia il solco sempre verso mezo giorno, altrimente sappi, che si dice:

Chi ara da sera verso doman,
Per ogni colla perde vn pan.

E il tuo campo habbi assai scolatori al trauerso, e siano

siano ben fatti, e sboccati bene tutti i solchi: ma più la bocca dello scolatore. Sia sempre nel più basso sito del campo, e scorra via l'acqua à fossi, ò fiumi.

Auertisci non seminare mai la terra varela, cioè, mezo asciutta, e mezo bagnata, cosi essendo ben stagionata, nasce in sette giorni: ma seminato fuori di stagione alle volte starà fino à 40 giorni.

Se il terreno culto fusse secco, e poluere, semina, e non dubitare, perche iui si conserua il grano, come in granaro; cosi dopò il secco vien l'humido, seminando tien salda la mano, e non pisci a, & il passo sempre ad vn modo non esser auaro, ne prodigo. Semina dunque egualmente, acciò non nasca à monton, ne l'uno affuochi l'altro.

Che l'aratore cuopri bene il solco, nō troppo pro fondo: ma più tosto di galla, che il grano non resti però a modo niuno scoperto, perche diuerrebbe tosto esca di animali, & insieme si perderebbe la fatica; perciò piacemi più presto seminare un poco più al fondo, che cosi à galla; perche cosi quel grano è più sicuro, da gli animali, ha più humore, e piouendo nō si scuopre si facilmente la semenza. A benche vn po co più tardi al nascere questo non importa; perche mette anco le radici più in fondo, cosi ben radicato, teme molto meno i freddi, neui, e ghiacci.

Con zappe, le donne spianino le creste de prosoli.

Il seminato di colline, ò spiaggie, sia arato sotto, sotto pe'l pericolo delle gagliarde pioggie, che non solo il seme: ma alle uolte fino il terreno, e coltura menan

menan giù à torrente.

Quei sassi in collina, metteli nella valle del campo, per cui colaran l'acque, e piantaui per dẽtro salci, cosi il campo sarà netto, piano, e più fruttifero.

Se per tempo seminerai, le radici faran più figliuoli: ma il tardiuo non può pe'l freddo figliare.

Auertisci di esser presente a misurare la semenza, & a seminarla, e nel sacco n'auanza, tosto fatela portare in casa, e non la fidare nelle mani del uillano, pouero, e ladro.

Quando pioue più forte, è tempo di vscire in campagna a vedere, se campi colano, ò negano, e vedi tu, tutte queste facende. Perche la presenza del Signore è aumento del lauoro.

Vn'altro disse: con la presenza del Signore, tutte le cose accrescono in villa: ma altrimenti si ritroueranno ingannati.

Vn'altro mi disse, che fu vn certo Magone Cartaginese, quando compri una uilla, vendi la casa alla Città, per startene fuori di continuo, vedendo bene, dì, e notte il fatto tuo, cioè, coltiuare, seminare, scaluare, potare, letamare, miettere, battere, scuotere le noci, nettarle, seccarle, vendemiare, far i vini, corre i frutti, galline, oche, polli, capponi, & c se nò rimarrai con le mani piene di mosche.

E finalmente sarai ottimo agricoltore, hauendo ciò, che io t'ho detto, e fra tutte, q̃ste tre parti in te, arar bene la villa, letamarla, e seminare per buon tempo, sperando in Dio, che gli dia l'incremento, e

che si semini sempre, e pianti, per Luna nuoua, & crescente, perche più crescono le spiche; e grana.

Il fittauolo è vna mala bestia, de tristi parlo.

MEglio sarà a quel pouero Gentil'huomo star fuori in villa, iui a goderla con il suo Massaro, o mezaiuolo, huomo da bene (ch'è difficile ritrouarlo) che metterla in mani di fittauolo, massime hauendo sue terre appresso alla tua villa.

Perciò colui cantò così queste due rime, e bene.

Ch'affitta il suo podere al suo vicino,
N'aspetta danno, lite, e mal mattino.

Perciò dicesi fittauolo, come cosa finta, simulata, & traditrice.

Fittauolo, quasi figulus, a fingendo: *quel vasaio pare, che faccia vn cauallo di terra, o creta: mà è cauallo finto, non è verace, anzi mendace; ti promette il tuo finto fittauolo cose assai, e poco, o nulla ti mantiene.*

Fittauolo in Greco, dicesi Plasos, *che vuol dirti, ch'egli ti vuole non solo pelare la tua villa, ma scorticarla, scannarla, suenarla, spolparla, smidolarla, ammazzarla, & affatto distruggerla.*

O se nõ ti piace questa ethimolgia, piglia quest'altra Fittauolo vuol dire cõduttore, cioè, che tutto'l giorno ti cõuerrà stare con Dottori, Consultori, Procuratori, o Notari, acciò il fittauolo ti paghi, ò nõ ti

metta in vltimo afterminio la tua pouera villa, peggio trattata, che la pecorella in preda dell'affamato lupo, cauandogli la graſſa, la legna, il cuore ſi che in vltimo non haurai ne danari, ne fitto, nè ricompenſa: ma la villa viliſſima, e tu pouero, perduto, e fallito; però in Greco, villa, diceſi anco agricia, cioè agra coſa, anzi velenoſa, è il mal fittauolo.

Vn tale nõ ſi deue dir fittauolo nò; ma fatale morte, cicuta Poculũ, fatele ſi chiama vn triſto fittauolo.

Non è fattore: ma fatum, *ombra, malinconia, ſepoltura fetente: procurãdo giorno, e notte ſaſſinare la villa, non letamandola, taglia le ſiepi viue, e nõ fà foſſi; pota le viti, laſciagli tutto'l vecchio, e mai le zappa; laſcia cadere ſino la ſtalla, e caſamenti, & poi non ti paga manco quel poco fitto, onde reſti pouero con poueriſſ. villa;* locator, *perche gli dai luoco, cioè l'vſo? ma lui lo cõuerte in abuſo; è ſemplice vſufruttuario: ma poſſiede, come padrone diretto.*

Si che per voler fuggire tanti danni, fuggi il fittauolo come huomo appreſtato, e tù godi la tua villa, con ſue tante belle commodità, accreſcendola ſempre, di bene in meglio, bonificandola, che coſi Dio te la benedica.

Cura del grano ſeminato, e nato ſino alle Meſſe.

NOn baſta che la donna habbi figliato: ma anco conuienle curare la prole ſino fatta grande;

Coſi

Cosi non basta l'hauer seminata la villa: ma dopò conuiene hauer cura del seminato in herba, sinorbando là zizania, ch'è nel grano, come furbi fra buoni, cosi sferbato, e netto, meglio figlia, fà miglior grani, e più pesanti. Terra netta si consola, e dà maggior forza al suo seme, si apre, spira, la miglior radici, e capuglio, e spiche, e più piene, e la paglia cresce più soauemente, & è più saporita per le bestie.

Vero è, che'l frumento non si netta, fino che non hà 4. foglie; perche allhora ha le radici assai gagliardette, L'Orzo n'habbi 5. ma ne l'uno, ne l'altro habbi la canna, cosa pericolosa di rompersi, sia sereno, asciutto, e nõ vẽto, ch'offẽderebbe le scoperte radici.

E chi sferba, sia diligẽte sẽza fretta, perche chi fà bene, fà presto, ancor che sia poco: E questo starà bene sia fatto in tempo di Primauera. E non potendo leuare tutte quell'herbe, lieuansi almeno quelle più grãdi, che troppo signoreggian col lor cespuglio. Alcuni erpicanui lor grani al trauerso, ne terreni però forti, e se qualche cespuglio s'offende, ò sbarra, a cento si gioua, e se'l grano lussuriasse, fallo pascere a porci, ò a munzolami; facendogli caminare, acciò che a pena lo spontino, o si sega con la falce, il più alto, il più basso non si tocchi, & segasi prima, che faccia la canna: ma meglio è pascolar, e perche questo non genera certi vermicelli, ne altre infermità, che sogliono nascere nelle spiche, e sia tempo asciutto, fino a due volte si ponno pascere.

Nõ v'entrino bestie grosse, che siano col piede

ferrato ò nò, perche cacano troppo grosso, oltre che molto danneggiano, e calpestano.

Nō v'entrin vacche, ne domestiche, ne saluatiche, guardalo dalle passare quando sarà germinato; l'orzo ha molto bisogno d'esser pasciuto, come più carico di foglia, e più tenera, e presto pure fà non hauendo così sodo il fusto, come il grano.

Tempo di mietere le biade.

L'Esser copioso raccolto dopò 'l seminato, e doppo la pota, come future, e contingenti cose, sallo Iddio solo. A benche i pratici vecchi Agricoltori, come osseruanti dell'andati tempi, sogliono dire questi, & altri simili triti lor prouerbij, e discorsi rurali, là per le lor calde stalle, o sotto l'olmo in campagna.

Quando si accosta il tempo della sì bramata messe, acconcisi prima l'aia, per tritare, e battere, & per metterui le spiche, e catatte.

Sia l'aia in loco alto, aperto, e spatioso, e větoso, acciò si possa ben seccare, tritare, & auentare i grani, sia lontana dall'horto, pozzo, e dal giardino, per che quella poluere gli dà molta noia.

Che si vegga stădo il padron sù 'l suo vscio p ladri.

Sia ritonda, & alta in mezo, acciò tosto piouuto ella asciughi.

Alla montagna falla sopra d'vn bel gran sasso, se ti piace, e puoi.

Poi

Poi essendo il grano non arso: ma commodamente maturo, biondo, e giallo di spica, sarà bene non la sciarlo abbrusciar più ne campi, perche si perde mol to grano, essendo men maturo, si matura anco nella spica il grano, è miglior, e più dura.

Comminciasi il campo più maturo: in tanto l'altro maturarà, sia di Luna vecchia.

Mietasi pe'l fresco: ma non si lega, legasi poi la sera, stiano i mionipoli in piedi per tre giorni, non dubitando di piovgia.

Secchi, condurai a casa a tetto, dico così insieme, meglio si matura il grano: e che l'oche, galline, anitre, e porci, stiano da lontano. Poi per buon tempo battansi le spiche.

Se il grano si bagna, quello tienlo da parte, vendilo, ò mangialo presto, perche sempre puzza: quanto più la paglia sarà trita, è ben stagionata, meglio i buoi la mangieranno in tempo d'Inuerno, così s'vsa a Napoli.

Battuto, secca bene il grano, e criuellalo, poi mettilo su buoni, sani, & ariosi granari, freschi, con fenestre verso Tramontana; stia ben steso il grano, e non in montoni: ma sottile, e riuoltato almeno due volte la settimana, ancora in quei principij: la fenestra à Mezodì mena troppo caldo a quel grano humido, che assai offende.

Il gran trasparente, sarà meglio del bianco. In raccolto in luochi alti, è meglio che quello de luochi bassi: quel terreno, che non ha hauuto letame, e me-

glio di quello, che l'hà hauuto, quello che nasce in terre secche, è meglio di quello di terre humide. Questo l'hò detto, acciò che quelli, che colgon assai grani, in valli, piani, e monti, sappino qual'hanno da conseruar per loro.

Delle faue.

LE faue sono diuerse, vorrebbono però tutte esser seminate in grosso terreno; alcune son grosse, altre piccine, chi bianche, chi more; cuoconsi più tosto le bianche che le nere. Le piccine son saporite, e più fertili. Quella che nasce in terreno grosso cuoce: ma in magro nò. Meglio vengono in siti bassi, che in colle, o monti, vero è, che fà dibisogno tali bassi essere in parte sana, e non affuocata: perche in tai luochi s'impicchiano, e s'annebbiano.

Di Ottobre, e di Nouembre si seminano, e di Febraro; e in terreni morbidi, anco di Marzo; seminansi rare, massime in terra grassa: perche germoliano assai, zappansi, alte tre dita.

Niuna pianta in fiore vorrebbe acque, se non la faua: ma dopò vorrebbono tempo asciutto. Molti le piantano, e stan meglio, zappansi meglio: figliano più; e fruttano molto più, e gli và la metade manco semenza, si mina in arrompone, Sù le stoppie, con vn sol solco. Ma io crederei, che la Marzuola vnisse meglio, quando sopra d'Inuerno fusse stato arato il terreno.

Le faue groſſe ſon più belle: ma non ſon coſi fertili: La faua ingraſſa il terreno, in tempo di abbondanza, quando è ſi bella, & alta, l'arano ſotto terra, a modo di lupini.

Non ſi tocchi, dico quando ha fiori, ne qual ſi voglia altra coſa fiorita. Non è troppo buon paſto, per ſtomaco gentile, è paſto da villa.

La frauta ſenza guſcia, arroſtita, paſſa via: ma con olio aſſai, ſpetie, menta, & oregano, e queſto e la ſua medicina.

Le miglior faue, ſono le barbentane, groſſe, e bianche, fa groſſo l'intelletto, e ſino le galline, mangiandone, ſterleggiano.

Le faue nere ſon più cattiue di tutte, però tali biſogna macinarle per farne pane.

E volendo conſeruare faue ſenza gargoglioni, la ſciale in molle vn giorno, in acqua ben ſalſa, o ben calda pelenta per mez'hora in circa, e vedrai l'eſperienza.

Sappi, che la faua marzuola non è buona per ſeminare auanti l'Inuerno, perche teme il freddo e morrà; però cerca faua inuernenga, per ſeminarla auanti l'inuerno, perche queſta, come auezza al freddo, non teme.

De fagiuoli, & loro diuerſità, e qualità de terreni, pertinenti a quelli.

VEdeſi gran varietà de fagiuoli, come gialli, roſſi, dipinti, &c. I bianchi ſeminanſi alla cam-

pagna di villa;gli altri nell'horti.

Vonno grasso terreno,e ben culto,tagliato, e ritagliato, & interzato con letame; al fine di Maggio, seminasi ben sotto coperto, e sia tempo asciutto;ci và poco seme,massime in terreni grassi: ingrassano i campi con le loro foglie,e gambuzzi,zappansi due volte, e fruttano in gran copia.

Si mantengono assai,è ottima prouisione di villa, piacciono a tutti,e sono di poca spesa; perche si mangiano anco senza sale,e ben conditi, asciutti,& a lesso, generano humori grossi, la senapa è sua salsa, con l'aceto,sale,pepe,& oregano.

I Contadini d'Estate gli sorbiscono caldi caldi co'l vino buono, dicendo eglino che restan molto ristoranti,e rifrescati. Son buoni pisti nel mortaio, poi fritti nella padella,con olio,finocchio,e pepe,si che restano dolci,e piaceuoli.

Quest'è ottima prouisione per fameglie in villa, massime in montagne,oue alle volte con questi soli si pasceranno bene, e grassamente senz'altro per tutto il freddo,e penurioso Inuerno.

Del farro.

IL Farro è simile al frumento,tanto che già si nominaua frumento vestito, e simile alla spelta: ma ignudo al frumento; perciò seminasi al tempo della spelta,e del frumento; mietesi, mondasi, come il grano.

Poi

Poi pistasi, spogliandolo di quella sua corteccia di paglia, e fansene buone minestre, per sani, & anco amalati.

Vuol esser seminato in luoghi, grassi, letamati, e ben culti: oltre che alle volte seminasi vena, o veccia, o fieno greco per dentro; perche facendo foglia assai, si viene a far una buona pastura, per tuoi animali bouini.

Dell'Orzo.

Vest'è una sorte di grano molto aspero nella sua corteccia: ma di sotto v'hà la sua medolla molto molle, dolce, bianca, e saporita.

Materia altissima al nutrimento dell'huomo, sano: ma più dell'amalato.

In herba è ottima pastura per le bestie, & in grana per caualli. Anzi che in Grecia il lor ottimo pane è fatto con Orzo, e noi alle volte per amalati in più maniere d'acque, potioni, decotioni i nostri Signori Medici se ne seruono: perciò dicesi Ordeum ab horrore, *vedendolo vsato più in graui medicine che per pane,* Hordeum ab ortor, *nascendo egli più tosto del grano.*

Il pane d'Orzo è graue allo stomaco, nutrisce poco l'huomo: ma assai il cauallo.

Si semina in grasso terreno il mese d'Ottobre, sette dì stà a nascere; ogn'anno seminane nella tua villa; perche oltre che'l grano suo tanto serue per amalati,

lati, e per fani, ferue ancora assaissimo con la sua her ba, e foglia si abbondante, venendo per tempo, al Maggio, in tempo che non vi è più fieno, ne paglia.

Del lino nostrano, ò marzolino.

IL Lino è vn'herba secca, con cui si fa tela, passa per più di quaranta mani, prima che egli ti serua, è di gran fastidio. A campi è herba pestifera, che abbruscia, come sterco d'Oca; perciò disse Virg Vrit enim campum lini seges; *pongasi se non in campo grasso, & ottimamente culto, zappato, vguale, caldo, & che si possino adacquare. Miglior terra ricerca il Marzolo, del verniccio, Calabrese.*

In terreno freddo, seminalo d'Aprile: main caldo di Marzo. In terreno grasso sarà più materiale, e grasso di teglia, & in terreno magro, sarà più sottile, e non si alto. La linosa sia d'un'anno, per seminare, e non più, di due anni pure serue: ma non già cosi bene; stà sana, & asciutta in tine, che topi non le dia danno.

Si semina bene, eguale, spessa, e quanto più spessa, è meglio, e sia ben netta, guardala da passare, e volōbi sin che sia nata; tengasi netto nato che sarà, e nettandolo più volte, in tempo asciutto, non si calpesti molto, non patisca secco. Quando è ben giallo, è tem po rancarlo, e cauandolo di mano in mano, stendasi sottile, acciò secca, e riuolgasi, acciò secchi, eguale.

Secco, che sarà, portalo a casa, e concialo secondo l'uso

l'uso del paese, come molto ben sanno le donne in villa meglio di me, come buone Massare, e per esser loro si pratiche; per questo io non m'estendo in ciò con la penna.

Del lino Verniccio, ò Rauanese, ò per dir meglio Calabrese.

QVesto lino materiale, si semina in paese mediocre, in coltura buona, e ben nutricata, con vn poco di lettame, che poi lo diffende da i grandi fre ddi.

Si semina dal principio di Settembre, per tutto detto mese, e di gran cauata, se freddi, o venti non se gli oppongono. Questo vien più alto, e più grasso, e fà più seme del Marzuolo. Del resto fassegli in tutto nel conciarlo, come si fa del Marzuolo.

Del canapo.

CHi non ha acqua per adacquar i lini, & ha buoni terreni, semina canapo, natura del predetto lino verniccio, alcuni l'adacquano, altri vogliono, se non fusse più che secco, ch'egli stia al beneficio di natura.

Nasce meglio in terre fredde, che si calde. Se sarà seminato spesso, restarà più sottile: se raro sarà più alto, e grosso.

Vuole il terreno arato bene, auanti l'Inuerno, letamato,

tamato, & appianato. L'vltima settimana di Marzo si semina, coprendola bene; prima che nasca, seminaui sù vn poco di sterco di colombo, sopra di cui se gli venisse vna pioggiarella, ò che abbondanza.

Ogni pertica di terra, ci vuole quattro stopelli di seme. Se sarà chiaro, zappasi, quando sarà alto 4 dita: se sarà fitto; ò spesso, sterbalo con mani, e questo più volte; le zappe van strette, con le cornetta.

Bianco, e maturo, sterpalo, ò taglialo appresso à terra; solamente il maschio fa seme; lasciało 15. dì di più acciò che l'seme sia ben maturato; poi sù vn lenzuolo tal seme secchi; poi ben criuellato, e stagionato, serbalo in luoco sicuro, e sanò, fin al tempo, &c. si mette in molle, come il lino.

Del resto consegliati con pratici di ciò.

De lupini.

QVesto è fra legumi compreso. Si semina, ò per ingrassar terreno magro, ò per raccorre il frutto, che si mangia mollificato in acqua tepida più giorni; anco fassene farina misturata con altra, in tempo penurioso, & anco alle bestie se ne dà.

Se vuoi ingrassar terre, seminalo al Marzo. Se per frutto, seminalo à San Bartolomeo. E meglio per ingrassare terreni magri, del letame.

Si semina spesso, quando è per ingrassare. Seminato al primo di Marzo, al fine di Maggio sarà alto, e fiorito: allhora àralo sotto, poi fanne buona coltura,

come

come l'altre, all'Ottobre; per seminargli il grano vuole in aria calda; meglio vien in terreno fiacco, & tristo, & arenoso, che ne grassi. Vuol terreno asciutto, ha vna sol radice, e piglia molto bene.

Non vuole terreni ben lauorati, van coperti grossamente, sono inimici della buona voltura.

Il fargli bene gli nuoce, si che dal dì che vien seminato, mai più si riuede, se non con l'aratro, per sotterrarlo, o per torne il frutto. Stà ben lungo le vie, oue da niun vien tocco, ne anco da animali, per la sua amarezza. Non si zappa, ne szerba, perche per sua natura fa morire l'altre sorti d'herbe. Piouuto, maturo, raccolgasi; secchi serbagli in luoco asciutto, oue sia fumo, perche teme l'humidità: posti sotto d'ogni grossa pietra, escono è ottimo per ogni villa, c'hà terreni tristi, o zerbidi; perche doue non s'hà lettame, questo supplisce, & auanza, e vien in ogni sorte di terrenaccio.

Delli cecci.

I Cecci sono di varij colori, e d'effetti, rossi, biãchi, sanguigni, grossi, piccini, &c. guastano molto la terra, come di natura salati, la di cui salsugine volendola leuare; prima, che sian seminati, si mettono per vna notte a molle, e vengono anco più grossi, e nascono più presto. Ama il Cece l'aria temperata, e terreno molto grasso, e ben culto, e non schifa la creta; ma in terra troppo magra, non vien bene.

Semi-

Seminasi in siti caldi, di Febraio: Ma ne freddi, di Marzo, e chiari, come anco tutti l'altri legumi, per meglio zapparli; quando sono bassetti, temono la nebbia; i lepri gli mangiano in herba, colgonsi a Luna scema, quando la guscia è secca, il rosso è buono contro la renella: ma meglio è il suo brodo.

In bianco più accresce lo sperino, & il latte, incitano i Ceci a lussuria, perche son caldi, nutriscono, & infiammano: perciò dansi a stalloni quando han a montare, per miglior compimento del concetto poledrino.

Nasceran grossi, messi prima a molle per vna notte in acqua di nitro, o salnitro, d'alpechino. Così molli vorrebbono esser seminati in terreno humido, non asciutto, acciò non si perdesse il seme col frutto.

Ma se'l terreno sarà asciutto, seminasi (che così fa) in terra asciutta. Patono gran danno piouendo, se sono in fiore. Chi lo semina tardi, non sentono tanto danno al fiore.

Poca zappa gli basta, perche la lor natura fa morire gl'herbami vicini, pure bisogna nettarli ū poco, mouendogli la terra dal piede, essendo loro piccini.

Non gli seminare lungo le strade publiche: ma lungi, e da luochi da passaggieri frequentato, e nascosti a tutti, massime alle donne, che gli sono vna secca tempesta, peggio gli trattano de lepri, conigli.

Si caricano, su'l carro, per rugiada, perche facilmente escono dal gustio. Sian battuti ben secchi, e ben gouernati in casse, o tine. Immagrisce molto il terreno.

terreno. Non mancar per ciò feminarne in tua villa, perche ogni feme è ornamento, & utile di villa.

Della ciferchia.

*Q*Vesta è vn certo grano legume, che verso il Regno di Napoli, io non n'hò mai visto, & in poche parti d'Italia è conosciuto.

E qui frà noi in Lombardia, non se ne veggono molte campagne, ne gran mouti sù granari, tuttavia, se ne femina vn poco, mantenendosi à pena la specie sua.

Vorrebbe aria humida, terra grassa, e eretosa, ò ghierruola; feminandola di Febraro, o Marzo, al principio però, nuoce molto alle terre frà tutti i legumi, e pe'l più delle volte, ella non frutta, perche sio rendo non s'apporta la fiorita stagione, ne vento da mezo giorno.

Si femina rara: in herba è buona per buoi, & animali minori: d'Essa fassene buona mineftra, in modo de ceci: Et anco fassene pane, misturata con altre grana, per contadini.

Di piselli, ò ronioni, dice il Lombardo, & della roncia.

I L Pisello (disse il Tosco) domestico, che pe'l più nell'horti si femina, come amiaò di grosso terreno, si ha da feminare ... bianco, ò grosso di Febraro,

-ro in bel sito, e non freddo; zappasi piccino, alto un palmo, infrascalo per appoggio, senz'al cui non fa bene.

Mangiasi questo grano, pe'l più verde, ingrassa minestra, cioè di buono brodo; ma meglio con l'olio. Non è pasto da contadino: ma è per Signore della villa, oltre che fa bel vedere nell'horto di villa.

Secco non riesce niente in minestra.

La roueia saluatica viene in ogni terreno leggieri; di piano, colle, o di monte, è grano materiale: ma molto fruttuoso per far pane rustico, con altre mondiglie, e si semina con qualche faue. Matura poi, e battuta fra quindici giorni, prima che faccia quei vermicelli, e gorgoglioni falla macinare, và quasi tutta in farina; usala questa in villa, perche ne resterai molto contento.

Delle Rape.

LE Rape son grosse, bianche, e tonde; i Nauoni, sono lunghi, e gialli; son migliori questi, che quelle, più saporiti, di più gentil nodrimento, più facili al digerire, e non così humidi, come la rapa, e uoglio no in terreno arenoso, & asciutto, questo è assai ciuil pasto.

Ma la rapa è rustico pasto, prouisione ottima per la villa, in tempo d'Inuerno, cotta in brodo grasso, & ingrassano i buoi con lor foglie insieme, come usa Napoli, e Francia. Vogliono in buon terreno, ben

culto,

culto, & acqua, non all'ombra, vau seminate rare, di Luglio, o d'Agosto. Ma in terreno asciutto di Settembre. Arandole nel proprio terreno, marcescono e l'ingrassano.

All'Ottobre si cauano, si sfogliano, e si sotterrano per far minestra grassa l'Inuerno, o far composta, cō l'aceto, come ogni vno sà. Se la lasci nel campo, l'anno sequente fà il seme, & assai, con cui si fà olio assai commodo per mangiar nelle minestre di villa.

Della composta di Rape, e carose, ottimo companatico in villa.

AL fine d'Ottobre, fino a mezo Nouembre, mentre le rape, e gnifferi, sō freschi, belli, e buoni, piglia le rape rotondette, ben lauate, e pelate, fatte in belle fette larghe grosse poi, come è'l dito dell'anello, poi falle dar vn bollo nel vino, con dentro rami di finocchio, poi cauale, lasciale asciugare, per vn giorno, su vna tauola, che stian larghe, per meglio asciugare, poi dagli il sale, che gli bisogna, riuoltandole bene, acciò si salino a fatto: poi asciutte l'altro giorno mettele nell'Olla, ben acconcie; dentro poi mettegli sopra aceto misto con vn poco di vino cotto, così haurai buona prouisione per l'Inuerno, e Quaresima, dico, vtile, & honoreuole.

Verso Roma la fan in questo modo, cioè cruda. Scie le rape in fette crude, salano la rappa sù vna tauola, oue stà per doi giorni, preso c'hà il sale, gu-

stalan si è insalata, mettono tutte quelle fette in vna larga canestra, o corbello, con sopra vn'assa, o tauoletta, cõ di sopra vn graue peso d'vn mortaio, o doi. Si che, calcandosi benbene quelle rape, esce fuori tutta quell'acqua, o sciugo, poi vn giorno le lasciano ben asciugare sù vna tauola, poi si mettono ben concie nell'olla, come stan le sardelle ne barili, così saran buone.

Altri la fanno di quei rapini, o crudi, o cotti, ancor loro tengono le genti in pastura, fan bel vedere in tauola, ma in villa gustano più, la doue il pane secco, ti par più saporito, che la torta alla città.

E poi vero che queste confetture son poi tutte rape, in somma delle somme.

Non mancar però seminar rape per far anco mi nestra buona tutt' Inuerno, in bianca terra.

Della Lenticchia.

VN legume è questo minuto, di non molta stima, ne sanità, vien in luochi gerruoli, o rosset ti, a Primauera si semina, e se quel terreno haurà vn poco di lettame, verrà più bella, si semina chiara, poi si zappa, gli piace l'acqua, quando è fiorita, come alle faue: ma dopò nò, è mal sana, però poco conto se ne tiene, tuttauia il Contadino se ne compiace per quella diuersità.

Del miglio di più forti.

IL miglio nano, vogliono molti, che fra gl'altri tẽga il primo luogho, perche più frutta, e la sua paglia, le bestie meglio la mangiano d'ogn'altra.

Ogni sorte di terreno fà miglio: ma che hà acqua, più ne fà. Questo danneggia manco il campo, e matura 15. di prima dell'altro, non teme freddo, pioggia, ne nebbia, e per esser cosi bassino, non è molestato da venti, ne da vccellatori, è vero quãto più è adacquato, tanto più gode.

Và seminato non molto spesso; perche fa figliuoli assai, farà cespuglio di trenta gambe, non vuol miglio nero secco, si zappa piccino, piccino. Però si dice.

Colui, che vuol impir ben la sua tina,
Zappa il suo miglio, quando è in orecchina.

Et anco si rizappa. Si semina di mattina, ò sera, pe'l fresco, con l'erpico ben graue per meglio calcar la terra, acciò il Sole meno l'offenda, e l'altra mattina si vi ritorna ancora ad erpicarlo, e meglio ricalcarlo, perche cosi calcato con l'erpico, tanto più tarda a nascere; si che in tanto, gode più l'humido terreno, e meglio germoglia, e chi non fà cosi, il Sole abbruscia la terra, col seme insieme.

Di Maggio si semina, è s'adacqua assai, anco subito metuto, in buone stoppie, adacquate, ò con vna buona rugiada, si gli mette miglio, che in 40. dì vie

ne. Ama luochi humidi, stracca molto il terreno, poco seme ci và, seminato del nano, che è meglio dell'altro, guardati da passare, e colombi.

Chiaro si semina; fin che la spica è quasi bianca, dagli bere, quando ha sete.

Prima, che la spica sia ben matura, taglialo sù, altrimenti casca il lubrico seme. Subito metuto, battesi, e seccasi bene, e non stia cosi verde in monte, perche si riscalda: ma mondo, e secco, stia in loco sano. Dura, quella tutta è buona mangia per le bestie bouine: ma sia prima ben stagionata al Sole, poi messa à tetto buono. Il miglio, e segala, fa ottimo pane da villa, e perfetto per ingrassar capponi da stia, galline, colombi, ò polli. Indurito il pane di miglio, grattato in brodo grasso, cõ speciarie, ò ottimo potaggio, è di poco nutrimento all'huomo il pane di miglio.

Del Panico.

Questo è seme da Primauera, com'è anco il miglio, e si semina nel medesimo modo, e tempo, e loco, abbrusciatosi prima lo strame, arato bene, e ben trita la coltura, con stabbio, acciò possi 'l terreno portare la fatica, e peso di tante semenze. Nuoce molto al terreno, in terra secca vuol acqua; và raro, e più volte zappato. In collina gerrosa, pur ci viene; nutrisce meno del miglio, restringe il ventre, il suo pane ingrassa molto: ma è diffi-

dissipito, e ruuido; sgusciato è buono in minestra grassa, e magra, con latte di capra, ò di mandorlo cotto.

Nel Regno di Napoli hò vist'io gran campagne di bellissimo panico, con le cui manze, quasi mature nutriscono grassamente le lor bestie bouine.

Pisto, cotto, e sorbito, con buono vino nero, gioua molto contra il flusso di corpo.

Della Sagina, ò Melica.

SE lo sfortunato Contadino Lombardo non seminasse la Sagina ne suoi campi, gli parrebbe non hauer cauato nulla della sua villa, etiam, che hauesse il granaro pieno di frumento.

Ma il Contadino Siciliano, Napolitano, e Romano, non vogliono questa poltroneria per casa loro, se non per porci, e meglio sarebbe grano in quel campo, che melica, degna d'esser bandita, sotto pena di galera, à chi ne fa pane, perche rode le budella, come fa la poluere sua si pestifera.

E perche questa è materia tanto odiosa, però si risolue la mia penna non dirne altro, saluo, che se ne semina al Marzo, per farne pane, & ad ogni tempo, per far herba per i buoi, e per cauarne frutto, per animali porcini.

Perche fa anco questo, ch'immagrisse molto i campi: mà ingrassa la sua farina i porcelli.

Della spelta.

SI confà questa con ogni terreno non grasso, egli viene: però si semina per tempo, prima del grano; perche meglio radica, e fà più foglie, per meglio diffenderſi dal freddo, frutta bene in spatiosa campagna, si trita il suo terreno, come il grano, ottimo nutrimento per cavalli, muli, &c. oltre che fà pane con altre ciuaie, sagina, &c.

La sua paglia è buona per far basti, e lo strame per farne letto alle bestie, e di quelle più belle paglie, frasspicha, e tronco, fanſene quelle belle capelline alla Fiorentina.

Della segala.

QVesto grano quì in Lombardia è detto segala; nel Regno di Napoli se gli dice Germano, cioè fratello del grano, o simile; pche son d'un medesimo modo, come il frumẽto si semina, e gouerna, & è come il frumento, per tal simpatia dunque è detto germano, cioè, fratello, o simile al frumẽto.

La sua pasta è tenacissima, e molto viscosa, però è ottima materia per far miscuglio, con saggina, fava, &c. per far pane rustico, e pane con miglio.

Da se non se ne fà pane, o di rado, perche nõ è molto buono, ne di molto nutrimento. Stà però ben semi nato nella tua villa, per eßer materia si atta a legar

bene quelle si fragili misturaccie, e triste mondiglie, quali da lor sole non potrebbon far pane: ma si bene vniti con questa segala.

Della veccia. Della quale ve n'è di due sorti, l'vna, e l'altra è molt'vtile, in diuerse maniere alla tua villa.

DVe sorti di veccia vorria che tù seminassi nella tua villa; l'vna, per le tue bestie, con per dentro vn poco di vena: ma che'l terreno fusse souernato, e ben culto: perche questa mistura al Maggio sarà ottima per ingrassare le tue magre, e stenta te bestiole, & di questa bastarà seminarne due, o tre piane, e sarà buona mangia anco per caualli.

E se vuoi anco lasciarla nel cāpo fino che ha fatto mezo il grano, poi segarla, seccarla, e riporla: sappi del certo, che questa mercantia è meglio del fieno, e fà più operatione, & è meglio d'ogni trifoglio.

Essendo, che in detto terreno vi puoi anco mettere fagiuoli, e dopò questo il frumento, aiutando però detto stracco terreno, con buona coltura, e qualche poco di lettame.

E questo fallo per ogni modo, e non la lasciare. Meglio è farla mãgiar secca, che verde, & ingrassa più.

La veccia poi per far pane, anche ella a Primauera si semina, con vna sola aratura: ma meglio sarebbe romper quel terreno innanzi l'Inuerno.

Seminasi rara, non la seminare per rugiada, ne

anco la sera, per coprirla poi domani. La sua farina è ottima per far pane da villa, con altre misture, fa danno alle bestie pregne, se la mangiano, & s'immagrisce molto il terreno.

S'è possibile, semina la à Luna nuoua, perche i lumaghini non gli dan tanto danno, ne i pidocchi.

È bene seminarla lontano dalle viti, à cui dà grã danno.

Del riso, tesoro delle valli.

D*I gran fastidio è questo grano: ma è anco di grã cauata, à chi sà l'arte, può, e vuole. Tre cose principali qui vogliono, terra, huomini, & acqua: terreno atto, huomini per quel seruitio, & acqua, sine qua, nulla si fà.*

Lauorasi il terreno à Primauera, con argini, e terreno ben piano, e liuellato, con l'acque alto vn dito, colcato. Seminaui il bel riso quattro stopelli per pertica: ma prima infuso 10. giorni, e più s'haueße bene il germoglio, sarebbe anco bene.

Seminato, stiaui sù l'acqua poco più alta d'vn dito.

Nato poi, alto da tre dita, nettasi, e zappasi, essendo fino alla canna, nettasi.

Cominciando à far spica, dagli acqua fino à rami, ottimo rimedio, per sgombrare la folta nebbia.

Incominciando poi ad eßer di colore di miglio, all'hora matura: leuagli l'acqua, starà così da otto dì, maturãdo à fatto, poi asciutto il terreno, mietilo.

E sap-

E sappi questo per auiso più chiaro, sarà bene che l'acqua sempre scorri per tutto, entrando, & uscendo, restandone però sempre per sù da due dita.

Auertendo alli argini, che non faccino danno e taluolta, che il riso non restasse in asciutto. Lasciandogli così poca acqua, il Sole meglio scalderà.

Essendo il terreno più grasso mãco d'acqua bastarà Ma essendo più magro, più acqua gli conuerrà..

Questo risaro seruati da quattr'anni, per metteui grano, che farà molto frutto; lodo io, che si semini assai riso, ou'è commodità: fa però tal sito aria maligna: mà l'vtile non mira à ciò, hauendo dal riso minestre, torte, e pane misto con altre farine, e di molto polso, e forza: & è proprio perfetta bazoffia da contadino, c'hà lo stomaco d'acciaio.

Dell'Auena.

L'*Auena domestica, è piana, liscia, e non ha pele come la saluatica, a Primauera si semina nel fin di Febraro; abbrusciа questo seme molto il terreno, come fa anco il lino, e la veccia, non molto spessa si semina: ma in morbidi terreni, humidi, e grassi; anco nel terreno mediocre, più presto appetisce luochi piani, e valli, che alti. Nell'asprezza del Verno non si semina, essend'ella di natura fredda; perche prima che nascesse, morrebbe.*

E bene, essendo ella bassa, mondarla, ò zapparla uia di lũgo, leuãdo q̃i herbami più nociui; questa nõ

si

si pasce, come 'l grano, per esser ella troppo morbida e tenera, perciò guardisi dalle bestie, che persua dolcezza, più che volontieri la mangiano; il suo grano è dolcissimo, per metter in qualche misture, per pane rurale, è pasto per caualli, la sua paglia, e suo Strame è ottima mangia per caualli, e bestie bouine: ma fà che siano ben stagionati, & in luoco asciutto gouernati, pe'l tempo hijemale, che le neui, ghiacci, e brine abbondano..

Perciò semina Auena nella tua villa.

Del Trifoglio.

CON quest'herba s'ingrassano i sterili campi, seminando d'Ottobre i grani, è bene seminarui anco per dentro seme di trifoglio, massime ne buoni terreni, almeno vna libra per pertica, come vsano i Bresciani, molto auertiti nel fatto dell'Agricoltura. Si che le lor stoppie paion vecchi prati.

Il trifoglio è la prima herba fra tutte l'herbe de prati, porta la corona fra tutte l'herbe da fieno, e nasce per tutto, chi carezza vn pòco sino i più tristi terreni.

Per questo di gratia non rimanga la tua villa ogn'anno priua di quest'herba. Seminala, in nuouo prato, a Primauera, e quanto è più spesso è meglio, poi all'Ottobre ne frumenti: ma non cosi spesso, come nel prato; perche questo ingrassa non solo le bestie: ma il terreno ancora, dou'egli è seminato.

Quello

Quello di Primauera, lettama bene il terreno, bē prato, poi seminato, per tēpo humido, erpicalo sotto; ma se fuſse terreno, e tempo secco, aralo ben sotto.

Se la ſtagione l'accompagna, felice, e ricco te.

Coſi il prato, ſe l'adacqui, e ſu ſarà nelle ſtoppie, dall'ombre di quelle ſarà conſeruato.

Onde mettuo il grano, ſeghi ſù lo ſtrame, e fieno inſieme. Oltre che ſe il tempo andaſſe humido, da quella ſtoppia ne caui vn'altro fieno.

E poi reſtaci ancora in detta ſtoppia da paſcere per le tue beſtie, reſtando il terreno ingraſſato.

La ſemenza non ti manca alle botteghe, e non è cara; anzi, che l'hai nelle tue mangiatoie, o ſotto, oue ſi getta giù il fieno, quanto più lo ſemini nel prato, ſarà molto meglio, maſſime quando il terreno ſarà ben purgato, culto, & netto.

Per far vn nuouo prato col trifoglio.

AVanti l'Inuerno, appiana bene quel cāpo, che vuoi pratare, arandolo più volte per lungo, et per trauerſo, e ſottilmente, laſciandolo con manco ſolchi, che ſi potrà; poi ſia bene erpicato, e pianato perfettamente, leuatone ogni mōticello, o coſta, prima che gli dij l'vltimo ſolco, dagli ſopra il letame ben compartito, poi coperto con l'aratro, e perfettamente appianato con l'erpico, poi ſeminaui ſopra Auena, & aſſai trifoglio, erpicato più volte, e ſe il terreno fuſſe arido, prima adacqua detta terra per-

che

che presto l'auena col trifoglio nasceranno; nata, e fatta grandicella l'auena, e trifoglio, bisognando, dagli acqua non piouendo.

Matura, mieti, poi sega lo strame herboso, poi adacqua il nuouo prato s'ha sete, che tosto vedrai vn bello, e nouello prato, haurai fieno pratese, funghi, e fiori di prato, aria d'un bel prato, herbe, e fiori di prato, verzura di prato, correnti ruscelletti di prato, odore di fiori di prato, ombre di prato, con tante herbe medicinali di prato.

Meritamente ha questo nome di prato, cioè, parato, parecchiato a darti il frutto con poca spesa, pratum, *quasi paratum, questo ti terrà buoi, caualli, e villa grassi, e parecchiati al lauorare ad ogni tempo: ma senza fieno i buoi non ponno lauorare, lo strame, fà lettame tristo, e magro: ma hauendo fieno si fà grasso lettame, grassa la villa, grassi i buoi grassi i caualli grassi sino gl'animali, e la famigli grassamente trionfa.*

Questo non ha paura di tempesta, non di brina non di nebbia, ne di neue. Non hà bisogno di seme za, non d'aratro, ne di suo tagliente vomero: m ogn'anno, tre, e quattro volte t'hà parecchiato suo copiosissimo frutto, e con poca spesa, e fatica. nettano però ogn'anno, leuando sassa, spini, e simi impedimenti, facendogli suoi commodi adacquat ri, cataratte con l'acqua, al più ogni 15. giorni er candolo a Primauera, pianando quei terracci, o l tami datigli.

Non

Non vi paſchino per dentro porci, che cauano la corteccia, e ceſpugli; quando è bagnato, niuno animale lo calpeſti, quando ſon troppo vecchi, rompegli, & fanne de noui. Indi ne cauan grano in gran copia, e per trent'anni non haurà biſogno quella coltura di lettame, oue oltre al grano haurai belle rape, e lino domeſtico, & in grand'abbondanza Sia in ſito baſſo, atto ad eſſer adacquato, il lettame freſco, caccia più herbaccio; d'Eſtate dagli acqua torbida, per meglio appianarlo; ſubito ſeminatt, adacquiſi leuando col zappone qualche herbaccio, indegno del parto.

Sega il prato, che il ſeme non ſia caduto, perche il fieno, reſta più ſaporito, fallo ben ſeccare, et aſciutto, gouernalo: perche il buon fieno fà buona la uilla, ſenza cui ſi ſtenta.

Vn luoco magro, alquanto pendio verſo Nona, o mezo giorno; farà loco atto per fare vn bel prato.

Prima auanti l'Inuerno roncato, szerbato, leuate le ſaſſa groſſe, e minute, ben piano, baſſo si, che con facilità ſi poſſa adacquare, e ſenza fatica.

Sia poi letamato al Febraio, per ſeminarui uena, trifoglio, e ſeme di mangiatore, e di caſſina, nel creſcere della Luna.

Quei ſaſſi metti sù la ſtrada, e falla buona, perche eſſendo buona ſtrada, i paſſaggieri non entreranno nel prato a danneggiarlo.

E ſe in mezo, o fuori d'ordine fuſſero piante, leuale ad ogni modo.

O potreſſi

O potresti seminare detto prato a Primauera, con vena, e veccia, e mezo maturo, sega sù, fà ben seccare, e riempe la cassina, prouisione ottima, & assai; poi adacqua, etiam *che l'acqua fusse torbida: ma non in furia, che l'acqua non scoprisse le tenere, & nuoue radici dell'herba.*

Vn prato alto, o in costa, assai patisce per vento, e Sole, acqua assai, ci vuole per farla montare, con molta spesa, e fatica, però fallo in sito basso, & arioso, cosi ogni poco d'acqua con falicità si bagna, per ciò in Greco il prato si chiama limon, *cioè, fangoso, più tosto sito in villa, ch'in monti.*

Oltre che si ponno raccòre l'altrui scolature de prati, materia grassa per adacquare il tuo, cosi basso sente più l'humido, e manco acqua l'adacqua, e manco è percosso da venti.

Che cosa bisogni intorno al prato della tua villa.

Bisogno sia, che'l prato sia asciutto, che coli bene, e che dentro non vi muoi l'acqua, acciò sia prato, e non palude, o cantarana, e se bisogna, per meglio scolare, fagli per dentro suoi fossatelli, perche ti certifico che la troppa copia, o mancamento d'acque, guasta il prato.

E quando letami il tuo prato, o campo, danne più sù la costa, che nella valle, perche sempre cola in giù, però poco letame dà alla valle.

Il

Il fieno nõ sia mal maturo, ne troppo, non sia mal secco, perche marcisse; ne troppo secco, pche resta dissipido, come strame; stà bene il fieno in mucchi acuti nel prato, per l'ingiuria di qualche pioggia, e per che meglio si matura, cuoce, e suda alquanto vscendo qualche mal odore, si rimoue caricãdolo; essala, piglia aria nuoua, restando odoroso, come speciaria.

E sarà questo fieno domestico, saporito, come pero: ma se fusse in trista valle, ti farà giunchi, e fieno saluatico di mal'odore, di tristo sapore, falso, nitroso, e di mal nutrimento, che fà cacare fino le budella.

Nota che il prato lungo, lungo, assai patisce adac quandolo tutto da vn sol capo, che si laua giù quãto vi è di buono, e caua fino le radici dell'herbe, se con quell'acqua si cõtinoua; perciò meglio sarebbe quel la si lunga piana compartirla in due al trauerso, a mezo, a questo modo l'acqua gli sarà madre: ma a quell'altro madregna. Sia dunque curto, o quadro, il pratolino, ogn'anno carrattando quei arginelli di terra matura, poi sia serrato il prato, che non v'entri niuno mai, se non in tempo del fieno, fagli d'intorno vna siepe spinosa per riparo del prato: & anco per la legna, che ogni tre anni haurai, tagliando la al solito, buona legna.

De salici domestici, per vso della villa.

INtorno al prato procaccia, che vi siano salici assai domestici, per far le viti, & altri infiniti ser-

seruitij, che in villa ogni giorno occorrono.

Piantaui anco falci faluatici, in bei piantoni, per hauer legname, e pali per le viti, e pertiche, per far cerchi per le botte, orni, & viginola, & c. Siaui dico piantoui aßai d'intorno a prati, oue son acque, & il Salice hà buon ombra, poca radice, fa aſſai legname, e più ſi mantiene di quello d'albera, qual hà cattiue radici, ombra, e preſto il ſuo legname marciſſe nelle viti.

Sarà bene far vn faliceto lungo, qualche fiumicello; perche l'abbondanza de legnami da viti, renda vtile alle viti, che fan più legnami, e l'vue ſenton meglio il beneficio dell'aria, quando ſon ſoſtentate da alti, e forti pali. Di Febraio ſi piantano piantoni con fargli la buca con il badile, prima; po col palo, poi metteli giù con terra nuoua intorno ben calcata, come fanno i contadini.

Ogni pianta ſi mette giù con molta diligenza, e al ſuo luogo: perche morendo vna pianta, è diffici coſa ripiantare in luoco di pianta morta, pianta che prendi, perche l'ombra de primi piantati, fa morire facilmente quelle, che tu di nuouo rimett & i più vecchi, e potenti opprimono gl'vltimi, più deboli, e gli confondono; però ſij molto auerti la prima volta a piantar bene.

Auertiſſi; che la tua villa ſia cinta de bei foſſ che ſon anima de campi, e facendo foſſi nuoui, qua l'è luoco, e tempo di piantarui falci domeſtici, ſ uatici, albere, rogueri, quercie, olmi, & ogni ſorte piante,

piante, intorno à fossi nuoui, tutte le piante attacca no, non ti scordar questo mai, perche i fossi, i frutti, e piante d'ogni sorte d'alberi sono come vna corona d'oro in testa del Rè, e questi legnami presto verran per seruitio della tua cocina, fabrica di villa, & ancò per la città.

Seminario d'ogni sorte di frutti.

IO *soglio al mese di Natale piantare le noci di bellissima sorte, con la cauicchia, nel modo che si piantano i cauoli, lontane l'vna dall'altra vn palmo, & sempre due, ò tre, perche oue ne sono sempre da cinquanta, con persichi, amandole, prugne saluatiche, poi di man in mano inestate, nassenghini, fichi d'ogni sorte, e prugne inestate, viti, peri saluatici, e cose simili, quali poi trasporto à Primauera, ò per l'horto nostro, quì nel Carmine di Piacenza, come tu puoi vedere, ouero le trasporto fuori alla nostra villa d'Albiano, appresso alla Nure, di sotto di Pontenune.*

Là doue io ci hò piantato vn gratioso giardino di piante nobili, di peri, pomi, mondache, maroni, noci, massenghi, pesche, prugne, & de quolibet genere musicorum.

Et tu fac similiter, *con vn si bel seminario.*

Ma nota quì, che'l seminario sia in terreno non molto grasso, com'è nell'horto, perche à questo modo, leuate dall'horto le piantarelle, ou'è terreno

grasso, & riportate in villa, ou'è il terreno leggieri, facilmente dette piante non attaccaranno là.

Perciò fa il seminario in villa appresso di casa, non nell'horto: ma più tosto nel giardino. Così ogni anno a tempo opportuno haurai inesti, & altre piante, per ripiantare tutta la tua villa, abondantemente.

Seminaui nel viuaro delle castagne, semēze d'olmo, di peri, pomi, ogni seme nasce, poi quel che và inestato, e quelle castagnette con le radici, sono da trapiantare, poi fatte belle, inestale, tagliando le gabba, metteranno quei rami, quali inestarai, a pita canello, e vengono facilmente a questo modo.

E questo fra l'ottaua di San Giouanni, da mezza Estate.

Le tue castagne di grosso tronco, tagliale sù, se n'hai bisogno, poi quei getti che nasceran da q̄l ceppo, fagli dentro inesti a pita, e pſto haurai castagne: la castagna saluatica è buona: ma nō come la domestica inestata, o a pita, o a coronetta: ma sian verso sera, perche al Mezodì patono molto l'inesti.

Del castagneto.

D*Icono i pratici di questo far il castagneto, che la castagna, ottimo frutto. vorrebbe vn sito, non molto caldo, oue pate troppo la sferza del Sole, vuol dunque più ombra, che Sole; valle, che mōte; e terra molle, che secca, meglio sarà piantare i maroni,*

ni, le piantarelle, con la radice, perche più tosto germina la seminata, che la piantata, qual starà doi anni prima c'habbi presa, & allegnato bene: perciò giudicasi meglio impire il cāpo di seme di maroni, che di radici di castagne; coltiuato prima bene il campo, poi pianta in quel modo, come si piantano le viti, con ordine.

Le castagne che vorrai seminare, o piantare, bisogna torle da vn castagno, che ne facci assai, tonde, e non longhe, che sian sane, e state nell'arena fino al Marzo, a questo le conoscerai, se sarā buone per seminarle, o piātarle: mettendole nell'acqua, quelle, che staranno a galla, saran cattiue: ma quelle ch'anderan al fondo buone; in questo castagneto nō vi si fermi acqua. Quest'albero non ha bisogno di lettame. Non stà bene la castagna in luoco, oue si semina: piātinsi nel castagneto di mōtagna, le castagne lontano l'una dall'altra almeno 20. braccia, e le piante nouelle di due anni, sian polite di sotto nel piede se pullulano: leuandogli quei germogli; sia da Primauera, prima che spontino. L'istesso dico d'ogn'albero.

Son mature le castagne, quando che lor ricci cominciano ad aprirsi. Sbattute le castagne, i ricci, che nō sono aperti, si mettono in monte, e da loro maturano, e s'aprono: ma credo, che qi, che s'aprono da se sù la piāta, e cascano, siano i migliori: è duro pasto la castagna, tuttauia dicono, che dopò pasto, cotte arosto sō buone, aiutano la digestione, e fan effetti sanati a molti, quietano il vomito, cō fortano il vētre, &

aiutano ad orinare. Crude non son buone à chi patisce tosse. Dal frumento in poi più nutrisce la castagna d'ogn'altro grano, e frutto. L'ombra sua nuoce all'altre piante. Il suo legno non s'intarla, tagliato per buona stagione, e nell'acque si mantiene.

Delli pomi nel giardino in villa, e per l'istessa villa.

IO *prouo, che nel piantar frutti, massime in villa, non v'è molta fatica, e v'è molto vtile, spasso, & allegria di cuore; là doue standomene godo quel fresco, veggo quei fini colori di frondosa verzura, fiuto quei si soaui odori, con che l'alito si rinoua, e recrea; gusto quei meli con tanto gradito sapore, parendomi essere là nel terrestre Paradiso, con il mio primo Capo Santo Elia Profeta Carmelitano; poi godomi à larga battuta, quelle si armoniose musiche di tāti gorghizanti vccellini, sù quell'alti, frondosi palchi.*

Con vna cōtinoua vista de varij frutti, che l'vno all'altro succede. Son tutti questi potissimi mezi, che inuitano, pregano, e sforzano ad appiantare, & inestare frutti, di cui ne godo, e goderà la mia R. Posterità Carmelitana. Ciò fò più che volontieri, etiandio, ch'io sia in età di 60. anni. Essendoui quest'altro buon respetto, che nō v'è huomo per vecchiarello, ch'egli sia, ch'egli non speri viuer almeno vn par d'anni e spera goder anch'esso parte delle sue fa-

fatiche; come anch'io godo, e spero ancora godere.

E tanto più godo, e gusto prendo, considerando, che quelle piante mie, ò nesti han giouato à passati, giouano à presenti, e giouaranno à posteri, fin che tal pianta camperà.

Il seminato di vn campo ti dura vn'anno: ma piantare, & inestare vn pomo, pero, ò altro, questo sarà per te, per tuoi heredi, e fino alla generatione.

Oltre che altri piantarono per noi, e noi pianteremo per la posterità nostra, perche niuno è nato solum *per se stesso.*

Noi goderemo le fatiche de predecessori, le nostre goderanno i nostri successori: e questo ricerca, e vuole, la perfetta vicendeuole carità.

Piacciati dunque questo diletto di villa, cõ piantare, inserir di ogni sorte di pianta, da villa: nella cui arte gentile, anzi virtù, fino i Rè, Imperatori, e Papi si sono dilettati.

Sendo che oltre il gran piacere, che se ne prende, vi è appresso l'vtile, pungente sprone d'impararla l'arte.

Horsù, a pomi ritorno, questo frutto viene ad ogni aria, ama il terreno nero, grasso, & humido.

Son diuerse sorti in qualità, quantità, continoua, colore, odore, sapore, e nomi arbitrarij.

In luoco magro vien verminoso. Piantansi le piantarelle saluatiche, poi prese c'hauranno di tre anni intorno inestali, in domestici, di bella sorte.

Volendo ripiantare qual si voglia pianta, segna

la, s'hà, il tel ramo verso sera, ripiantala, con quel ramo verso sera, così haurà l'aria medesima, e manco patirà.

Se semini le piante, tardi vengono.

Piantato di ramo, con qualche radicetta, tardi, o male riesce.

Meglio sarà inestare pomo domestico sopra salua tico, & anco sopra domestico, quando il domestico è incalmato sopra domestico, riesce molto migliore, sù pruni, metteui pescho, e cotogni, e sopra peri ci verrà anco il pomo, detto, pomo pero.

E sopra il cotogno metteui ogni sorte di pomo.

Non si cura il primo di lettame. A Primauera, rimondalo, perche vien più fertile.

Se le formiche gli dan noia, mettegli intorno ster co di porco, con humana orina.

Dicon anco, che si può inestare sul spino sorbo, e pesco. Fassi questo inesto a Primauera.

Se pomi cascano al Luglio, o Giugno, lieuane quei più tristi, e quel suco, che andaua a corrotti, produ rà in abondanza a sani, i rami troppo carichi aiuta li con pontelli, o leuane in parte di quei più deboli, maturo ch'egli è coglilo, dico a mano.

I più tardi colti, più si manterranno.

Habbi lunghe scale, e strette per ammontare ogni sorte di frutta, in tempo asciutto, senza vento trascieglie sempre le più belle, che più si manterran no, sù paglia, chiuse le fenestre.

Dicono, che tutte le sorti di peri, son migliori i valli,

valli, e piani, che in poggio, il pomo non dura molto, però inestalo giouane.

Il pomo vecchio, non ha tanto sapore, come il giouanetto.

Si pianta assai sotto; perche sua radice procura inalzarsi: almeno vna volta l'anno zappagli d'intorno dico a giouani: ma a vecchio non occorre.

A giouani dagli vn poco di lettame con ceneri; almeno 20. braccia l'vn dall'altro siano distanti.

Quãto è in terreno più secco, sia la buca più fõda.

Se i frutti cascano, metteui sù la radice sterco di porco.

Se il vecchio patisce formiche, o altro diffetto, taglialo sù, & in suo loco rimettene vn nuouo.

Ogni pomo, si conserua bene nella melica, o nell'Orzo, o sù la paglia coperto, in camera fredda asciutta, oue non entra aria.

Trito, e ben pisto fà vino: ma non dura, il saluatico, acerbo alquanto messo in monte, per cinque giorni, poi gettato in vna tina, con acqua piouana, o di fonte, coperto il vaso, in vn mese sarà aceto, sopra di cui si vi può gettar altr'acqua, cauãdo aceto.

I maturi più tardi, si mantẽgono; quello ch'è senza odore, e nõ maturo, nõ è buono, ne sano; lascialo.

Sempre che vai nell'horto, orina alla pianta del pomo, o sterco di capra, e fece di vino vecchio, dato alla sua radice, gli fà produrre miglior frutti.

Coprendosi i pomi con l'alga di mare, o di foglie di fichi si conseruano.

Del pomo cotogno.

QVesto pomo, per innata sua nobiltà, si ritroua frà Signori, e primi solenni conuiti, oue come vltimo condimento, serue per sigillo del lo stomaco. All'altri è in tutto dissimile, in forma, dolcezza, sodezza, odore, e sapere.

Si che a me pare fra tutti i pomi il primo. Di più, suoi rami in curti pezzi tagliati, giouanetti d'vn'anno, piantati a Primauera, in Luna crescente, attaccano, & in poco tempo producono frutti. Di più, sù questo albero, si gli può inestare ogni sorte di pomo, pero, pruno, moniache, &c.

Meglio s'appiglia in terre fresche, e temperate, che nelle calde; stà bene in humido sito, o ripe di fiumicelli correnti, o di paludi; i suoi semi secchi, e seminati a modo, fanno bene, e presto bella, & odorosa siepe; quando si ripiantano con la radice, facciuisi funda la buca, acciò senta più dell'humido; meglio riescono i piantati de barbati, che quelli de rametti sbarbati; quando de questi giouani rametti fai siepe, tondala sino a terra, cosi tosa meglio fà. A grandi gli piace cenere intorno al piede, tienlo netto, intorno al piede, leuandogli quei cespuglieti, e lauorandoui d'intorno, vn poco di lettame gli farà buon seruitio.

Stā bene ripiantati spessi, pur che non si tocchino. Se s'adacquano, i frutti vēgono più grossi, miglio ri,

ri, & più presto maturano. Ogni sorte di frutto, che vi si inesta sù, resta più saporito, e di buonissimo odore.

Sino il granato gli attacca sù bene, & ogn'altro albero, che porta dentro seme.

Non si colgono, se non ben maturi, a luna vecchia, cosi ogni altro frutto, e sian colti con i picanelli, in tempo sereno; con vn panno nettansi ben da quel peluzzo. Si conseruano nella veccia, o nell'orzo, che non si tocchino, in luoco freddo, senza fumo, e senz'aria, che tosto gli corrompe. Et iui non siano altri frutti, perche gli faranno tosto marcire. Cotti son molto buoni, pe'l stomaco, e per l'orina. Come si faccino confetture con questi si rari pomi, consegliati col speciale, o con le tue madonne, che sapran ben fare, almeno l'ordinaria cotognata: prima tu donque dilettati, che nella tua villa vi siano tal piante, che lor frutti ti renderanno odore continouo in tua camera, e cassa.

Oh benedetto frutto, sopra di cui se gli può inestare ogni sorte di frutto, tutti piglia, tutti accetta, con tutti s'vnisce, niuno rifiuta, & con tutti facilmente si confà.

De' pomi granati, de' quali ue ne sono di tre sorti.

IL pomo granato è simile alla vite, che vorrebbe essere piantata al mezo giorno, troppo volontieri si gode quella si serena, e calda vista,

Son di tre sorti, dolci, forti, e di mezo sapore, uien però in ogni sito, alto, basso, piano, sassoso, ò nò; pur che habbi Sole, si contenta; in luoco freddo, non frutta, piantansi per Luna di Febraro, ò Marzo.

Facilmente con sua radice prende. Ama terreno cretoso: ma anco grasso.

Sopra del mirto, e morono si può inestare; e granato sopra granato; stà meglio in luoco asciutto, & arenoso, perche il frutto è meglio, e più in lungo si conserua.

In tre modi si pianta, con radici, con rami, che malamente attaccano, e con il loro seme: ma questo và molto tardi, & han poco sapore. Son migliori inestati.

Si pianta anco così: Piglia vn piantone di Granato, grosso, come'l braccio, lungo tre palmi, acuto, & piantalo con la mazza, in luogo grasso, auertendo non lo spaccare.

Poi liscia ben il capo percosso, e siaui letame di porco, imbratta detto capo di sopra con sterco di porco, e resti fuori della terra mezo palmo.

Altri fan la buca grande, con sterco di porco singolar medicina per questo albero, così lo piantano, e spaccano il piantone da basso in quattro, con d'intorno quattro pietre, per doue vsciran meglio le radici, e non s'apriranno i frutti, e sia quel piantone spaccato con la punta del coltello, come ch'è legno duro, donde n'vsciran le radici, in quella spaccatura mettegli dentro vna pietra; perche prenderà meglio,

glio, auertisci à mettere il grosso del piantone in giù; perche altrimenti restarrebbe nano, vero è, che i frutti non si spaccarebbono.

A Primauera si piantano, e spessi, doi ò tre passi lontani l'vn dall'altro. In piano piantato, sia la buca fonda doi palmi, in collina tre, acciò le radici non pàtino, vadino più basse, & habbino assai humore; leua quei germogli dal piede, non habbino più di doi rami grossi dal piede, e netti, perche dan troppo danno alla pianta maestra quei cespugli. In luoco troppo humido fan frutto brusco, e di poco sapore, però stan meglio in asciutto, oue mai s'adacquano. Dagli sterco di porco, & orina d'huomo, ottima cosa, che non gli lascia cadere i fiori, ouero cenere, ò liscia

Piouuto ch'è, crolla la pianta gentilmente; perche quell'acqua fa cadere i fiori.

Ogn'anno almeno vogliono essere mondati vn poco, vangagli dal piede, per leuar le formiche, & herbami, e quella terra non sia à monte: ma piana. Sterco di porco con orina d'Asino miste, fan morire le formiche. Non coltiuandolo, vien saluatico, e sterile. Suoi frutti conseruansi messi in acqua che bolle, & subito leuati.

Queste piante in villa fanno buone siepi, son gentili, e vaghe all'occhio, con tant' vtilità di si bei frutti, piaceuoli ad amalati, et à sani leuandogli la sete. Gli agri, prouocano l'orina. Durano assai le piante: à benche il tronco secchi, restaci sempre qualche radice, che si rimette.

De peri.

IL pero così si nomina per eßer fatto a piramide, in Greco dicesi Apios*, cioè, domestico, o apio, cioè dolce, come mel dell'Ape, son manco peri che pomi; durano manco i peri de pomi, però piantansi più pomi, e manco peri. E pe'l più delle pera bisogna ci mangiarle cotte, tedio, spesa, & imbrattamento de touaglie, il che non auerrà delle mela, che pe'l più mangiansi crude.*

Varie sorti sono di pera, per rispetto dell'inestare si uario, e fantastico, con cui si fa apparire vn frutto nuouo, non mai più visto, ne pensato, ogn'uno gli mette il suo nome, di capriccio, e secondo l'vso della villa.

Son varij i peri, così i lor nomi, gusti, & anco sapori varij, chi caldo, chi freddo, humido, secco; chi matura per tempo, che tardi, chi mai è ben maturo, chi ama il piano, chi le coste, chi mõtagna, chi mattino, chi sera, chi Mezodì, chi graßo terreno, magro, cretoso, arenoso, giarroso, e chi saßoso, chi lũgo il fiume, e chi è inimico dell'humidità, e ciò che delle pera dico, dico anco d'ogn'altra sorte di pianta fruttifera.

Quest'albero sostiene ogni aria, et ogni sito, e terreno s'allegna, e fruttifica; nel magro terreno fa piccioli frutti, ma saporiti; nel grasso, in collina, o a piedi del monte, nobili, e saporiti, e nelle ualli, assai frutti, ma dissipidi, cioè, senza colore, odore, & sapore.

Pian-

Piantansi in freddi siti la Primauera; in caldo di Nouembre: in temperato ad ogni tempo si seminano: ma tardi vengono, e non producono molta frutta, mantengonsi però lungo tempo; fatti grandicelli, ineštansi ne rami giouani, tolte dalla buona pianta: ma verso nona, o Mezodì.

Trapiantane qualch'vno senza inestare, che farà frutto assai grato; ouero piglia di quei rami con le barbe, nati a piedi del pero, che ti farà honore, ancò senza inestargli: ma inestandogli, meglio farà: ma tai piantarelli non s'ineštino fino che non hauran almeno da quattr'anni.

Altro modo di piantar peri.

Alcuni piantano rami giouani de peri, con vn poco di vecchio attaccato in luochi humidi, alle volte prendono, ma di rado: voglion alle volte acqua, altri inestano sul saluatico; e questo molto mi quadra: poi si traportano doue ti piace in buona buca, con buona stagione, asciutta, senza vento: con buono grasso, & asciutto terreno, intorno alla radice, col suo paletto, che'l vento no'i crolli, & questo al fine di Febraro.

Piacemi ancora, se non è gran freddo, o acque, piantare gli insitimi verso Decembre, perche il terreno si gli accommoda d'intorno alla radice, si bene, che parrà sia piantata vecchia, a Primauera.

S'inestano i peri sù peri, sù pomi, massime s'ul cotogno,

togno, sù l'amandola; vuol eßer lauorato intorno al tronco, ſtando ſcalzo l'Inuerno, con vinaccie al piede, ò ceneraccio, coſi i fiori non gli caſcaranno, maſſime eſſendo la pianta in terreno aſciutto: ma nelle valli, dagli vn poco di letame.

E ſe non fruttaſſe, medica la radice con fargli un taglio nella radice, con la ſcure, poi ficca in quel taglio vn chignuolo, poi copriui di terra, con ceneraccio, e facciaſi queſto prima, che giunghino i gran freddi; debbe hauere pianta d'vn ſol piede: di tronco, alto come vn'huomo, cimato, e fatto in forma rotonda, coſi ſarà proportionato, farà più frutti, haurà bell'aria, e più ſaporito frutto, e quando ne farà troppo, allegeriſcela, leuando le più brutte, minute, e diffetoſe.

Al pero leuagli quelle ſecche frondi, che d'Inuerno ritiene, da cui naſcono uermicelli, che poi mãgiano i frutti: è il pero graue peſo nello ſtomaco: quindi ſi mangiano dopò paſto per calcar giù i cibi nello ſtomaco.

Chi le mangia digiuno, ſubito gli beua dietro vn bicchiere di vino buono, beuendo acqua è coſa velenoſa; fan ottimo confetto; ſotto le ceneri cotte, ſon gratiſſime allo ſtomaco.

Queſt'albero è frale, però cogliendolo manale con deſtrezza, che non rompi i rami; ogni pero ſi coglie quando è maturo, perche in diuerſi tempi maturano, la cui maturità ſi conoſce al colore, odore, e ſapore. Nella paglia, o biade ſi conſeruano.

Le

Le pera saluatiche non ben mature, messe in mon te per tre di, poi poste in vna tinella, con acqua di fontana sopra, o piouana, coperto il vaso per 30. giorni verrà buono aceto.

Della noce, e suoi effetti, e natura.

L*A noce è detta* Nux, a nocendo: *perche mangiandone più, fanno dolere il capo, come dure di digestione: Di qui i Greci la dimandano* Carion, a grauedine capitis; *genera tosse, spacca la cima della lingua, poi l'ing rossa: Si che mangiandone di lei si dice;* vna nux prodest. Secunda nocet, *tertia verò* mors est, *è si nociua la pianta della noce, che fino l'ombra, sua, la doue tocca, iui infetta, si che quel terreno, vite, e frutto, che v'è sotto, non frutta pur vn poco. E dormendoui sotto, e si maligna quell'aria ombrosa, che stordisse l'huomo, e gli genera stordimento di ceruello.*

Ha però anco in lei delle perfettioni, però piantane, assai dico: ma siano di buona razza, e di corteccia sottile, e frale; piantale non in terreni buoni, ma leggieri, o sterbidi, non mai per filagni: ma si bene nel fondo de filagno, di sotto, dico di sotto, nota bene, perche l'ombra và in là, e non ti dà noia veruna.

Sempre piantala con l'aguzzo in giù.

Pars acutior sit inferior, *disse vn grand'Agricoltore, l'aguzzo fa la radice.*

Pian-

Piantando la noce, metteui sotto vna scaglia, acciò questa sua radice si sparga.

Piantando le piantarelle di noci, non gli tagliar mai via quella sua lunga radicetta, detta bordonera: ma fagli buona fossa, di Febraro, in tempo asciutto col suo paletto per appoggio, che tenga diritta l'asta, così col tempo verrà atta a bei tauoloni, per tauole, tauolini, seggiole, scabelli, scanni, e così simili necessarie in casa, alla città, e villa.

Sappi anco che quest'albero è, com'è il villano, di cui si dice Rusticus, Asinus, & nux, non reddunt fructum, nisi baculentur, *però si pertica.*

E quando il mal'anno s'apre da se, allhora la noce è matura.

Sbattila, e metti le noci in monte, perche tosto da loro si sueſtono di quel mal'anno.

Poi subito, subito smalanate, lauale in vna conca, perche resteranno molto più belle, bianche di guscia, e più vendibili; poi seccale bene, fanne la trascelta. Delle forate fanne olio per lucerne di cucina & stalla; ma rompile quanto prima, acciò che i bachi non te le mangino; e così rotte, e fatto presto l'olio; haurai più olio, e migliore.

Le buone poi, e sane, serbale nell'arena, in luoco asciutto; perche anco nella tauola alla città, se ne mangiarà qualch'una, perche al certo son buone in ogni sorte di minestra.

Certamente più volte la Contadina in villa fa la sua minestra condita se non di noci, et aglio pisto,

&

& con gran gusto la mangiano tutta, tutta, dando mille benedittioni à chi piantò quelle noci, & quell'aglio.

Con le paste di Quaresima, qual fameglia non fa la sua salsa, ò agliata?

E con la carne grassa di porco, non vedi il Contadino, là d'Inuerno, come si compiace in quell'agliata, ò salsa? Oltre che questo serue in villa per ottimo companatico, quando la Massara ne mette nella tasca à suoi Contadini, c'han lo stomaco di struzzo.

Si che smaltirebbono ferro, non che noci.

Habbi dunque assai noci, per detti buoni rispetti; si anco perche molte volte alla città seruono per amandole Ambrosine: e con queste si risparmia l'olio, lo strutto, butiro, e lardo da bottega.

Delle moniache, e doue s'inestino.

Questo frutto s'inesta sù la Prugna, ò sù la Moniaca saluatica, ò su'l Cotogno, è ottimo frutto: ma teme molto la nebbia, si che poche ne hò nel nostro Giardino; e però bene hauerne; perche alle volte non nebbiano, e ne fanno assai, con molto piacere, e gusto.

Delle prugne.

Queste son varie; domestiche, saluatiche, bianche, nere, rosse, lunghe, tōde, dolci, brusche, &

dimezo sapore. Ma tutte, ò pe'l più, vēgono meglio all'aria temperata, che fredda, ò troppo calda.

Perciò vogliono che siano migliori nelle valli, ò piani, che ne monti, piacegli grasso, & humido terreno, in cui più grosso frutto producono.

Si piantano barbate, tolte da piedi delle vecchie.

Non vuol letame, che gli fa uerminare i suoi frutti; le sue ossa infuse in liscia per quattro giorni, poi si piantano in terreno netto, e culto, e sia sotto vn palmo, in tempo di Primauera. E fra doi anni si trasportano, non troppo lontane l'vna dall'altra: perche non fan gran gabbia.

Di Febraro si trapiantaranno, fan fosca siepe, e fruttuosa, ò per mangiare anco per gl'animali. I frutti verso l'ombra, non si corrompono cosi presto, e durano più: ma più saporiti sono quei verso il Sole, pure che non sia troppo cocente.

In luoco caldo, non vogliono letame, in freddo si, come ceneri, ò vinaccie.

S'inestano sù i peschi, amandole, percochi, pomi, peri, rouere, castagne, e moniache: ma meglio sù prugne saluatiche.

Tengonsi nette dal piede, lasciandogli qualche bei rami, per piantare, con vn poco di radice.

Si hà qualche male, dagli sù le radici orina d'huomo, ò ceneri di forno.

La Damaschina, parmi Signora sopra tutte, cotta, cruda, verde, e seccaa sani, e sana, & all'ammalati, la Catalana, Mirabolana, e Pernigona, sia nel tuo

giar-

giardino, si fan seccare tutte per far buone minestre brusche, pieni d'oche, e russa uegeti, e con queste molte uolte si risparmia il vino, mãgiando quãl tro prugne.

Del persico.

SOn varie sorti, con colori, e sapori diversi; facile al nascere, & hauerne abbondanza in villa, nel giardino, sil agni, e vigne, perche sono molto gustenoli, verdi, e secchi, e in cõfetto risparmiano assai vua; perche essendo lor maturi, entrando nelle viti, prima a persichi si corre, oltre che quei che cascano son portione de li animali, à cui gustano, questo albero presto viene, e presto và, per far lui tanti frutti, tosto s'inuecchia, & anco per essere forestieri.

E Persiano ben auezzo à quell'aria si temperata de Oriente però qui teme freddo, nebbia, e strani venti, si che facilmente perde i fiori, e consequentemente i frutti.

In ogni loco alligna, massime in aria calda, e terreno arenoso, humido, & anco leggieri.

Siano dunque in siti ameni, da venti non battuti, con le barbe, à Primauera.

L'ossa loro rompele vn poco, poi piantale al fine di Febraro: ma se non son rotte, alle volte stan due anni a poter vscire dalla terra; tiengli netti dal piede, & anco l'asta, poi anco al principio di Marzo, fanne vn viuaro in vna poccia, piantata spesso, se solum *il seme, senza la guscia, cosi verrà presto, e*

fra doi anni riportali, doue staran meglio.

E fa che'l seme sia di bella sorte.

Nota che ogni seme grosso, come noce, mandola, pesco, e simili, si piantano cō la punta in giù, l'aguzzo è quello, che fa la radice: à Primauera s'inestano sù i pomi cotogni, e sui pomi, & anco su le prugne, mandorli, moniache, percocchi, e simili altri, c'hãn l'ossa.

E se vuoi che'l pesco non habbi osso, inestalo sù'l Salice di Febraro, si potano, e s'hà formiche al piede, mettegli cenere.

Se fa frutti rognosi, fagli tre tagli nel tronco pe'l lungo.

Sono ottimi per seccarli: ma bisogna pelarli prima, il che son molto meglio.

Si mangiano auanti pasto, quando son freschi; poi si gli beue sopra, ò fassene zuppa: ma quel vino non si beue. Dopò pasto nuociono assai: ma inanti aguzzano l'appetito, fãno orinare, aiutano la digestione, leuano il dolore della bocca, e dello stomaco.

Dopò pasto i secchi, ò in cõfetto, sono buoni; il suo odore cõforta molto il cuore; il suco delle sue foglie, ammazza i vermi; i suoi fiori mangiati cosi col pane in insalata fanno molto purgare il corpo, ripieno di escrementi.

De' fichi.

COsi si nomina dalla sua fecondità, & abbondanza de suoi tanti frutti. Prima quest'albe-

ro

ro ti fa fioroni opportuni, non tutti ad vna volta: ma in più volte ti fa le tue prouisioni, e di giorno, in giorno, si che mattina, e sera hai in tauola fioroni, e fichi; oh benedetta pianta, oh vtilissimo frutto, che mangiandolo non ci vuole qui, ne olio, ne sale ne altro condimento, mangiando fino al piccolo, & anco la scorza, con tanta dolcezza, non ingordigia, da alcuni, appresso, tanto gusto si prende.

Vuole aria calda, ò almeno temperata. Se il terreno sarà leggieri, fruttarà poco; perche vuole terreno buono, alquanto humido, non troppo però, perche i suoi abbondanti rami verran tanto teneri, che il freddo gli portarà vià.

In terreni freddi, piantali verso l'Oriente, ò mezo dì. In ogni terreno viene, in petrosi è saporito: ma nelli acquosi non tanto.

Gli piace il letame, massime à quei che fan fioroni, si che vengono più tempestiui.

Da Primauera, piantansi quei rametti nouelli, lunghi doi palmi, tolti da rami nouelli verso mezo giorno; doue fa più freddo, piantaui più tardi.

Quelle piante che han pochi nodi non vaglion molto per piantare.

Seme di fieno vien, ma tardissimo, poi sono senza sapore. Si piantano fichi con piantoni grossi vn braccio col grosso in aguzzo in giù.

E se l'acuto sarà spaccato con dentro vn sasso, si radicarà meglio; fagli la buca con la vanga, e resti quel piantone fuori della terra vn palmo, ò manco.

con di intorno sabbia, che lo cuopra, & impi i istro di creta, su'l capo di esso piantone. Questo modo è fallace, riesce meglio de rametti, come hò detto.

Quelle piantarelle al piede del fico, son perfette per piantare la Primauera, più fossa vuole il fico piantato in costa, che in piano; il rametto di fico piantato con la punta ingiù, attaccà; ma resta nano; chi taglia le cimette grandi delle piante, riescono più belle, e fan più frutti.

Ne il primo, ne il secondo anno si tagliano rami de nouelle piante.

Il fico inestato su'l morone sarà primaticcio. Dal fico, gettato i fichini, ne rifarà dell'altri, così haurai fichi tardi.

Meglio è hauer fichi, che per tempo maturino, acciò in caldo tempo possino seccare, prima che venghino le acque, che gli leuano il lor sapore.

Quei nuoui rami dal piede, fan miglior fichi de vecchi. Meglio stà il fico largo, che alto.

Leuansi i rami secchi, formicosi, e verminosi. Se la pianta vecchia non ti serue, tagliela, e lascia venir sù quei rami da terra, che tosto l'haurai rinouata, dandogli letame auanti l'Inuerno.

Sarà bene dar letame al fico: ma sia d'Inuerno. La maggior infirmità del fico è la formica, che si medica con calcinaccio, ò orina vecchia d'huomo, ò calcina, è sparcare la radice, con dentro vn chignuolo. D'Aprile s'inesta, ò à coronetta, ò spaccato, quando è giouane. S'inestano sù i salci, pomi, pomi cotogni,

togni, ò peri. Inestata la ruta su'l fico, viene mirabile.

Fra fichi secchi i bianchi son migliori; gode quando di Autunno è letamato di sterco d'uccello. Seccansi al Sole, e nel forno; vua, popponi, e fichi, son Rè de frutti, habbi fichi in villa, che companatico non ti può mancare, verdi, e secchi. Se fioroni cascano, netta la radice della pianta, e gettagli sù morchea, e cessaran di cadere.

Del nespolo.

Veramente il nespolo è frutto degno di esser piãtato in villa; posciache ad ogni terreno egli se accõmoda, stà bene nelle siepi, perche le fà buone, e fruttuose, con cotogni, e bianchi spini: ma non stà bene di lungo le strade, oue son troppo insidiati, son buoni al suo tempo: ma sono migliori nell'aceto.

Alcuni son domestici, altri saluatici; quelli son migliori di questi.

Di Marzo, ò di Nouembre si piantano, anco il seme: ma tardi arriua. Inestasi su'l saluatico, pero, pomo, spino bianco: ma su'l cotogno vedrai cose belle: il rametto, con che si vuol inestare, piglialo à mezo l'albero verso il Sole, non à cima: ma sano, bello, fresco, e di bel nespolo.

Ama d'esser potato, e cauato d'intorno, s'allegra del letame.

Se vermi gli dan noia, mettigli orina d'huomo,

& sia fresca, con vn poco di calcina intorno al pedale, & ceneri.

Se cascano, mettegli vn conio nella schiappa radice, e questo fassi ad ogn'albero fruttifero: Confortano lo stomaco, prouocano l'orina: son migliori auanti tauola, che dopò, matura tardi, e giù della pianta, nella paglia.

E se vuoi, che durino assai, mettegliele mal mature.

Del Mandorlo, disse il Tosco, ò Amandola dice il Lombardo.

L'Amandola (noce Greca) è frutto da esser molto amato come primo frutto a fiorire, o mostrare suoi frutti, si buoni, saporiti, di buono nutrimento al corpo de sani, & d'amalati, o dolci, o amari, che eglino si siyno; reprime la febre gioua allo stomaco indisposto, s'oppone all'ebrietà; la sua radice, foglie, frutti, sino alla sua gomma, concorrono all'vso medicinale, mangiasi cruda, cotta, pista, confetta, in potioni, brodetti, saporeti, bianco mangiare, torte, Marzapani, &c.

Gioua alla renella l'amaro impiastro, lieua il dolor di capo, mollifica il corpo, fa dormire, restagnando il sangue, gioua alle reni, all'infiãmationi, del polmone, al mal di pietra, all'humidità dello stomaco, et ad altri infiniti mali, gli apportano giouamẽto; ama quest'albero campo duro, secco. petroso, & aria cal dis-

dissima, piantisi la piantarella, con le radicine, dico di Nouembre.

Non bisogna aspettare tempo nuouo; perche getta fiori troppo presto.

S'inferisce, e si pianta il frutto per seme stercorato, con sterco porcino, in terra arenosa, e culta; con nettezza trapiantale di due anni, o di tre: alcuni le trapiantano fino a due, e tre volte: ilche, io non soglio.

Vuole gran fosse per le sue gran radici. L'amandole dolci non lauorate, vengono amare, & l'amare culte, in dolci si conuertono.

Inestansi a cornetto, o a canello, o a scudetto: ma a cornetto mi piacciono, le grosse di ceppo.

L'amare vengono dolci, fattogli appresso al piede vn buco in sù, con la triuella, che arriui fino alla midolla, da cui ne vscirà quel humore suffluo, a Luna crescente, poco innanzi, che l'albero sponti le gõme; ouero coprir le radici di sterco di porco: ma questo sia d'Inuerno, pe'l gran brusciore di quel lettame, che all'hora vien da quel freddo temperato, facendo questo più volte.

Se non frutta d'Inuerno scuoprile la radice, getterà più tardi, et il freddo non le darà tanta noia, frutta questo albero, più vecchio, che giouane, potala ogni anno al Febraro, dico al principio; su'l Mandorlo si inesta ogni sorte di prune, arbichocchi, ghiande, visciole, e cerase. Se non è ben curato dal piede, dura poco. Son mature quando la corteccia si spicca da se, dall'osso: d'Agosto se non si spiccasse bene, mettila

rila nella paglia assai tempo si conseruano nell'osso. Quanto son più fresche, sono migliori: ma vecchie, han dell'acetoso, vero è che messe nell'acqua fresca, riuengono migliori, ingrassano, auanti tauola si mãgiano, mangiando le verdi con la corteccia, fan dolere il capo, l'amare mettono appetito.

Stan bene in villa, doue sono le api; de cui fiori fanno ottimo mele. Non mancar dunque metterne nella tua uilla, come amabili frutti degni d'esser amati.

De funghi varij.

IL fungo è frutto molto piaceuole al gusto nostro: ma porta seco molte volte pericolo, e danno, dico fino della propria vita: percio chiamasi fungo, fuggilo, fungus, *ombra di morte, fungo, fingè darti la vita, mentre lo mangi si ben condito, poi ti dà morte. Però disse Plinio, fungo d'albero, morbo, pastura mortifera.*

Et è tanta parentella frà il fungo, e veneno, che se il fungo nasce appresso a ferro, o a ruggine di ferro, o a panno marcio; o se subito nato, vien tocco dal sol fiato del serpe, subito tutto si conuerte in mortifero tossico.

Fungo e nome generico, che sotto di se contiene varie specie de funghi, fra quali i migliori quì da noi in Lombardia sono questi.

Il fungo Boleta rosso, e che tira al giallo, è primo frà

frà tutti ; ve ne è anco de boleti bianchi bonissimi, freschi, e salati; se son ben salati, conseruati, e conci, durano fino a tre anni.

Il foletto è quel nero di fuori, è bianco dentro, sia fresco per salare, e non vecchio; perche sarà pieno di bachi, e dura non molto, però sala di quel rotondetti, come oui, son più sani, ottima prouisione per la villa, & anco per città.

Il prugnuolo è bianco, e piccino, nasce più tosto il monte, e colle, che in piano, nelle siepi di spini, più che altroue.

Il prataruolo, ne prati egli nasce, & in luochi gerbidi, questo fuori, è bianco, e dentro, rosso, quando che è picciolo: ma essendo vecchietto vien nero, & brutto.

Il fungo tron, bianco, & il nero, nascono ne boschi de castagne, sodo è buono.

Il fungo ditolino, nasce in mazzi, ne boschi da castagne, e rouere, è buono.

Il fungo d'albero, o di salice, detto salesarolo, è quello, che sù ciocchi nasce, è pasto tristo, per contadini, che han il dente mordente.

Il pertusarolo è perfetto, Il fungo, che nasce su'l salice che pare sponga, fresco, è buono.

Il Boleto, il foletto, & il tronio, son i primi fra tutti, per salare.

Quando i funghi son buoni, e sani, han la coronetta intorno alla gamba, sotto il capelletto,

Come si salino, e condischino ogni vno hormai parmi,

parmi, che lo sappi. Ma siano prima ben netti, pelati, lauati, poi cotti vn poco, poi ben sciutti, freddi, in tempo fresco si salino; d'Inuerno stiano in luoco asciutto, e sano, d'Estate stiano al fresco, acciò nõ musfschino e sẽpre sia la salamora che nuota di sopra via.

Cosi haurai ottima prouisione da lesscio, e rosto, per far star consolata la brigata non solo la Quaresima: ma anco fra l'anno.

Delle nizzuole.

ALcune sono domestiche, altre saluatiche, quel le sono buone, queste nascono nelle siepi, e boschi, son piccine, son però saporite, vengono quasi in ogni aria, amano luoco magro, freddo, humido, & sabbioso, si seminano in terra alta, con quattro dita di terra: ma meglio riescono piantate con radice, tolte da piede della Nizzuola. In luochi caldi, piantale d'Ottobre, o di Nouembre: ma in freddi, al fin di Febraro.

Son migliori ne colli, che ne piani, e fruttano più. Il suo piantone fa meglio de tutti; piantando il frutto stia a molle 4. giorni, e che quel terreno sia molle, acciochè le formiche non gli diano danno.

Sian lontane l'una dall'altra, da 5. passi.

S'inestano, a scudetto, cornetta, o canello: ma tiensi basso.

Il persico, o percocchi inestati sù la nizzuola, raddoppiano de frutti.

Quan-

Quanto più sarà netto dal piede, tanto più fruttarà.

Dura assai quest'albero, e frutta assai, perciò piãtane nella tua villa, perche son migliori delle noci, dura però a digerire.

Meglio sono le nuoue delle vecchie, colgansi asciutto, son dure di digestione: ma in villa fresche, paiono saporite più che alla città.

I rami, e pedali suoi da stanga, sun ottimi manichi per ressegoni, da arco, e cerchi da botte, mi piacciono appresso di casa, per commodità del frutto, & anco, perche sotto l'ombra loro i polli, galline, & oche, con cani, vitelli, di Estate vi si trattengono sicuri, da volatili, e volpe, & i cani più godono dell'istessa ombra assai curando la lor presenza, tutto'l loro pollami, e cortile.

Giouagli, ogni anno zappagli del piede, a Prima uera leuandogli dal piede quei cespugli per piantar li altroue, non restandoui se non tre, o quattro ramo ni, o peli per pianta, ben netta, in sù da quattro braccia, e non curandole a questo modo, riuolgeran no tutto il lor nutrimento in legna, frondi, e senza frutto.

Son queste piante contro animali velenosi, e per cosso vn biscio con legno di quest'albero, presto muore.

S'hai pensier star sano, non mangiare troppo nizzuole; perche nuotano nello stomaco, sopra del cibo, con dolore di capo.

Delle

Delle cirege.

Sino fanciulli, conoscono questo frutto, che fù da Ponto d'Asia, da Lucullo a Roma portato: che fù gratissimo al terreno d'Italia, che l'hà non solo conseruato: ma accresciuto, sì che ogni piano, colle, & montagna ripidissima ne gode, con marene, grafsioni, &c. con sapori dolci, bruschi, mezani, e molto varij, grati, e sani; poi di ogni colore, domestiche, e saluatiche, con curto, mezano, e longo il loro picollo, buone, verdi, secche, pesse, e vuoi dire vizze: per confetti, intingoli, brodetti, pieni di oche, capretti, &c. ma per amalati non sono rare cose? si certo, leuandogli quella si arida sete, con virtù sanatiua.

Chi dà lettame a cirege, tralignano. Nel modo, che si piantano, peri, e pomi, così si piantano i ciregi ancora.

S'inestano tutte l'una sopra l'altra. Si piantano de suoi barbati, e de piantoni ancora, e l'ossa loro si seminano in terre leggieri, d'Inuerno si piantano.

S'inestano ancora, in albero di cortecia dura, come prune, castagne, lauro, cornali, a cornetta, uēgono belle, a tagliuolo, o a scudetto; ma nel lauro tengono quell'odore si buono, poi amarette.

Vuole aria fredda, terreno humido, e leggieri, in terreni temperati, vengono mediocremente: ma ne caldi malamente.

In

In luochi acquosi, suoi frutti restano dissipidi, sot to de monti vengono.

E volendo ciregesenz'ossa, (oh cuccagna) taglia al trauerso la pianta, sopra terra vn palmo, poi spaccala sino alla radice, poi lieua la midolla, ben netta sino alla radice, subito lega quelle parti insieme, con creta impiastra dalle parti, cuopri con paglie, per venti, o Sole, sia là verso mezo Febraro, po co più, il primo anno si saldarà, poi frà doi anni sopra questa pianta, inestagli rame di graffione, o cirase belle, quali verranno senz'osso.

Fanne proua, e non te ne burlare. Io non l'hò mai fatto: ma l'hò ben letto in Autori graui, & antichi Greci, e forsi che là nel lor clima, questo gli riesce.

Fresca, morbida il corpo: secca l'indurisce.

Mangiandole con l'osso, (oh ingordo) generano flusso di corpo.

E l'ombra sua, è molto cattiua, mangiandone assai generano mali humori, e vermi nel corpo.

Frutta più inestato, che piantato; viua calce al piede, fa fruttar bene, o spaccargli la radice, per due, esce l'humore superfluo, così si purga la pianta, & poi meglio germina, e frutta.

Del gornale.

QVesto è un picciolo arbuscello boscarezzo, tiā si per frutto saluatico, domesticasi però in vn certo

certo modo per via di buon terreno: ad ogni aria si confà, & in ogni terreno: massime nella grossa, humida, fredda, e montuosa terra.

Si semina de suoi noccciuoli, e suoi getti piantansi di Febraro, e Marzo.

S'inesta all'aperta, in se medesimo, su'l spino, su'l cotogno, su peri, vangasi, & adacquasi chi può, con letame misto con ceneri; quando è nero è maturo, non è da vsar molto: ma constringe il vomito, & gioua al flusso, prima che sian maturi, pisti, e fattone fuggaccine secche, poi messe in vino, in brisciole fa ottimo aceto; col suo duro legno, fansi denti per molini, manichi da martello, e verghe da battere la lana.

Piantane per le siepi, fan bella vista, e fiori temporiti, per l'api.

Della vissolla.

F*Ra la Cirasa, e Marena, questo è vn frutto mezano, frutto quasi di non molto che è comparso al mondo, contentasi di ogn'aria, di terreno leggieri, asciutto, & arenoso, di grasso ancora: ma resta in questo terreno vn poco più agro, attacca volontieri, e moltiplica molto.*

Si piantano de loro ossa, e de rami: ma meglio con barbati. Dicono però che le nate dall'ossa, son migliori dell'altre.

S'inestano sopra le ciregie: ma meglio sopra le

brusche

brusche marene, o domestiche.

Quanto più son mature, son migliori. L'opposito auiene delle cirege. Si mangiano la mattina auanti pasto, perche risuegliano l'appetito. Fra loro, le manco agre, sono le migliori.

Si rinfrescano prima nell'acqua fresca: così spengono più la sete, & il caldo. Passe, e secche al Sole, seruono molto per amalati, e per sani, questa pianta stà bene per le vigne, giardino, & horto.

Godesi quãdo è lauorata, e monda dal piede; van piãtate spesse; è frutto molto sano, oltre il suo sapore; si che a me pare, che mille piãte di vissole non basta rebbono per vna sol casa, e che vna sol pianta di ciregia sia troppo per vna città, essendo ella si catiua, e dannosa, massime a stomachi nobili.

Del giugiulo, ò zizolo.

IL giugiulo è piãta più tosto da montagna, che da piano, piglia per tutto: ma più tosto nel magro, di monte, che nel grasso nostrano. Si pianta barbato, di piantone, di ramo, e di suo seme, poi fatto grosfetto, si trapianta. S'inestà a scudetto, coronetta, canello, di Aprile, o Maggio, su'l pruno bianco.

Fatti rossi, si colgono in mazzo, con sue foglie, attaccato al solaro, dilettano al gusto, durano poco, col suo bel legno si fan le cetre, & altri bei strumenti.

Mettene in tua villa, perche come ogni frutto, fà siepe, così ogni frutto partorisce, vtile, & abbondanza: essendo la varietà de frutti ornamento di villa.

Del morone, ò gelso; e de i bigatti.

IL *Morone è detto cosi in volgare: ma in Latino,* Morus, *in Spagnuolo* Moral, *& in Greco* Morea; *forsi perche alcuni de suoi frutti son mori, ouero* a mora, *dalla sua tardanza, fiorendo egli tardi, dopò gl'altri alberi; perciò è detta* Arbor prudentissima, *non patendo il freddo, come quei che spontano per tempo. Poi esso spunta in vn colpo le sue desiderate foglie, da bigatti.*

Alcuni sono bianchi moscatelli, altri non moscatelli. Il moscatello bianco hà foglia più minuta, e bistagliata, meglio del moron non moscatello, e questo matura più tardi del non moscatello: ma fa prima la foglia. Il non moscatello bianco, fà più foglia: ma non cosi buona, come quel moscatello.

Ama ogni sorte di morone, luoco caldo, terreno dolce, e sabionatto, non troppo humido, e buon'aria spatiosa, s'inesta sù'l fico fra la corteccia però.

Il moron nero, fà foglia buona per bigatti, quando che van a lauoro, e fan buona seta, questo fà anco frutti buoni da mangiare, rinfrescano assai, messi prima in molle nell'acqua fresca, cõ vn po di zuccaro.

A Primauera si seminano, di quelli colti quãdo cascano maturi, e si fan seccare, o si lauano nell'acqua, e si caua quel seme, qual seccato, si conserua sino a Primauera, e si seminano; poi di tre anni si piãtano, cõ belle, e buone buche, col suo palo p sostegno, e d'in

torno

torno spini, che lo diffendino dalle bestie, tagliato prima mai rami lunghi, acciò le bestie gli dièno noia, ne venti, e così fan più bei getti; a Primauera si zappan d'intorno al piè, massime i giouani.

Il morone non ha cattiu'ombra, si cōsa appresso la vite S'auertisca quando si coglie la foglia, che nō si rompino i suoi rami, e se ve ne fussero de rotti, al Marzo si rimondino, leuando quei seccami.

La pianta grossa come hò la coscia, ripiantata bene, facilmente prende, troncato però prima i suoi rami, perche rimette poi più bei rami, & il vento non li dà tanto fastidio in farlo tentennare.

Il moron saluatico è quello, che prima fà le gatte poi la foglia, qual'è cattiua per li bigatti; scaluando questo ogni 3. anni, fà assai legna per pali da vite. E scaluando il morone bianco, quando è giouane, vien più bello, e domestico.

Volēdo assai piante, senza seminarle, abbassa vn bel morone, c'habbi assai rametti d'vn'anno, sù la gabba, e sù'l tronco, sotterralo nella terra, cō pagliumi, e terra, e compartisce quei rametti, che tutti faran radice, e fra due anni haurai assai piante, leuando via d'anno, in anno quelle più grosse, e belle.

E perche de bigatti sino i contadini sanno come van maneggiati, però tacio.

Del sorbo.

Poco *in piano questo frutto si vede, è amico de luochi freddi, & alpestri, piacegli però terreno*

 buono,

buono, v'è'l maschio, e la femina.

Il maschio è lungo, & acuto: ma la femina è picciola, e rotonda.

Si semina di Febraro, e le semenze sian ben secche; in culto terreno commodo, quando è grossetta, si pianta al Marzo, s'inesta nel cotogno.

In arido tempo adacquisi. Se vermi gli danno noia, lieua quei bachi, e dagli il fuoco iui vicino al tronco, con gl'altri.

Dell'vliui, oliue, & olio.

L'Oliuo è la pianta: l'oliua è il suo frutto, e l'olio è il suco. Albero eccellentissimo, tanto, che senz'esso malamente il corpo nostro si manterrebbe: si per lo mangiare, si anco per farne infinite medicine. L'olio quanto è più fresco, tanto più al gusto diletta.

Sono di dieci sorti d'oliue, le più grosse, son meglio per mangiare; la pianta è di lunghissima vita, tanto che pare immortale.

Porta presto il suo gentilissimo frutto, e non essendo culto, pure frutta.

Facendogli vn poco di carezze, tosto rẽde molto più frutto, di vecchio, viẽ giouane, d'infermo sano. di secco verde, di debole forte, e di sterile fruttifero.

Si che arricchisce il contadino, & il suo padrone alla città, vendendo l'olio, e mantenendo grassa la cucina.

Oh infinita bontà di Dio, che ci hà dato si nobile pianta: e quanto vna cosa è migliore per nostro seruitio, tanto più ce ne dà in gran copia, più che delle nociue, e non vtili.

Dà più Galline, che Aquile, più Pernici, che Sparuieri, più pecore, che lupi.

Et abenche la pecora non faccia, se nõ vno, o due Agnelli l'anno, & la lupa ne fà sei, e sette: nondimeno tosto lieua i lupi, e son più pecore, & agnelli.

E questo per maggiormente dimostraci la sua infinita bontà, e singolarmente fino in tant'alberi d'uliui, per mantenerci morbidi, grassi, sani, e ricchi.

Perciò ogn'uno dourebbe far proua se nella sua villa (massime all'alta) produce vliui, fanne proua, poco costa.

Lieuati questo capricio, e nõ star più in forsi. Mettene giù due piante, lunghe tre braccia, grosse, come hai le braccie, siano fresche, informati da montanari, come le piantano, oltre la lettione del libro.

S'attaccano, beato a te, che metterai in casa tua l'abbondanza di grassina, e de danari.

Adempissi questa volontà del Serenissimo Pietro Luigi Farnesio, nostro Duca, che certo ne restarai molto sodisfatto.

Tu non puoi hauer miglior prouisione in tua casa dell'olio, che si mantiene sempre, e non si guasta, come vino, grano, &c.

Anzi quanto è più vecchio, più opera, e se quest'anno non vale, lasciandolo non verrà meno; puoi

aſpettare il ſuo tempo.

Piantane dunque in loco arioſo, e temperato; pa tiſce più toſto caldo, che freddo.

Se'l lucco è troppo caldo, mettilo a Tramontana; s'è troppo freddo, a mezo giorno.

Sia luoco pendio, perche l'vliuo tira a ſe l'humore; in luochi tropp'alti, o troppo baſſi, non ſan troppo bene; non vuole ſabbione: ma più toſto cretoſo, verrà anco in piano: ma non molto fruttarà; i Coccoloni vengono in piano graſſo, e caldo.

La calce giovà al piè dell' vliuo, pur che non ſia viua: ma mortificata.

Le ſue buche per piantare, ſiano come quelle delle viti, per più giorni già fatte, e purgate; ci vuole lettame con ceneri miſto, o calcinaccio, e terra per coprire. Granate fra vliui, molto ſi compiacciono. La vite ſotto l'vliuo, vien molto offeſa. Bue, ò Capra non treſchino dou'è vliui, che col ſol fiato gli faran diuenire ſterili.

Pianta l'vliuo con ſua propria ſemenza, di bella ſorte, & ogliofe, ſana, matura, e ben ſecca, ſpolpandola, ben netta in coltura buona, ſotterrato l'oſſo in giù quaſi vn palmo, a Primauera: creſcendo il caldo, adacquale almeno vna volta la ſettimana, o più biſognando; ſian tenute nette, zappate, e ben coltiuate. Siano lì, ſino a cinque anni in circa: ma prima ſiano ineſtate con bei neſti: dopò vn'anno, o due, leuale, & mettile, doue a te parrà, che ſtian meglio: ma in luoco, (come t'hò detto) aprico.

In-

Inneſtaſi baſſa vn palmo ſopra terra; perche poi ripiantandolo ſi coprirà tutto dall'ineſto in giù, in larga buca, fatta ſei meſi inanti, con lettame, accommodandoui bene la terra intorno alle radici: Auisādoti in q̄ſto, che l'oliuo prende facilmente per tutto.

La pianta barbata, mettila giù verſo Nouēbre, o a Primauera; quei germogli al piede ſon buoni da leuar via, e piantali altroue, ſino che ſon groſſi, come'l braccio; poi s'ineſtano, e quanto ſon più groſſetti quei barbatelli, tanto più ſono al propoſito.

Et abenche diano vn poco di noia alla pianta groſſa, dall'altro canto, giouano, dando piante nouelle: & mancando la pianta groſſa, è bene laſciarne ſempre vna, che ſarebbe in ſuo luoco, e piantādo quel barbato, monda bene le radici, che non ſiano troppo; poi dirama la piantina, laſciandole alla cima ſe non due o tre rametti, de più belli.

Altra maniera di piantar Vliui.

Piantaſi l'Vliuo in queſt'altra maniera, ch'è vn piantone, ramo d'Vliuo groſſo vn braccio, più ſcarpato, e diramato dal tronco, bello, netto, e ſano: ma ſcarpando, reſtagli vn poco del vecchio, attaccato: perche quel zocco, ſerue per radice, e la natura in vn'anno, cuopre quel guaſto nel tronco.

Queſta ramone, longo due braccia, mettilo giù nella bella aſciutta foſſa, prima impiaſtrato detto ramo con ſterco di bue, quella parte, che và nella

terra. Sopra terra, restane fuori davn palmo, e quel capo di sopra tagliato, coprilo di quel sterco, per l'aria, Sole, vento, ò freddo, così prenderà facilmente; sia dico piantato fresco, e subito, che vien scarpato, e che non habbi patito.

E se la pianta andasse in luoco aperto pericoloso per le bestie, il piantone dell'vliuo, vuol alto, con vn palo appoggio, per diffesa dell'vliuo.

E se piantassi vn'olineto de giouani barbati, sian belli, senza nodi, diritti sani, tolti in terreno humido, e d'aria buona; dopò tre anni, lieuagli quei cesppoglietti dal piede, che gli sono come tegna, e se gli darai vn taglio nella radice sotto terra, per lungo, gli farà come vna medicina, che le farà purgare, & in vn'anno faran per quattro.

Auertisci, quanto più il terreno è duro, sia più larga la fossa, e dou'è terra creta, buona da far vasi, nõ vi mettere vliui, & in quella fossa metteui, oltre il letame, pagliami, e qualche sassa, per cui si ficcano le radici, & il terreno stà sospeso.

Se le piantarelle non buttassero bene, scalzale; e su la radice metteui letame con ceneri, e pe'l gran caldo vogliono acqua la sera.

Chi non hà piantoni, faccia il semenzaro, ò viuaro, ò pianta radice d'uliuastri, che in monti si ritrouano e per boschi, e quelli poi andaran inestati al tẽpo debito, onde alle volte da vna sol radice, ne nasceran molte piante, quali non si tocchino con ferro fino à tre, ò quattro anni: intanto si ponno però le-

uare

adre, quei ramelli deboli; poi il quinto, ò sest'anno potrai trasportare le piante, e che sempre habbino vn paletto per appoggio.

Ogni sorte di pianta deuesi ripiantare à quell'aria, ch'era prima, facendogli vn segno col coltello, verbi gratia, prima che caui la pianta fagli vn segno verso mattina, e ripiantandola, fa che quel segno resti uer mattina, così nõ temerà tanto la piãta. Nel gran caldo, e freddo, non si zappano, ne viti, ne vliui; ogni tre anni bisogna letamar l'uliuo: Perche si dice: Chi ara l'olíueto, addimanda il frutto; chi lo letama, l'ottiene: e chi lo pota, lo costringe à fruttare; bisogna ben nettarlo di rami: ma d'inutili; e con molto giudicio, e rare volte, leuando solum *certe superfluità.*

Pianta basso, crescendo l'oliuo, crèsceli tu adosso terreno zappato gentilmente, & à tempo, d'intorno, non gli calpestare, acciò l'humore possi scendere giù alla sitibonda radice, si deue adacquare: ma non è miglior acqua di quella che scende giù dal Cielo, su la pianta, se l'albero non frutta, ficcagli vn chignolo nella radice, o fagli vn buco da basso fino alla midolla, d'onde n'uscirà l'infermità; metteui poi dẽtro morchia, ò orina d'huomo, l'orina stantina al piede gli giona.

Sia la gabba dell'oliuo tant'alta, che'l bue, ò qual che cornuta pecora, de piante roninatrice, nõ gli aruuino; sia la gabba bella, pari de rami, rotonda, non tant'alta de rami, & addobbata; di Marzo si potino

no quei più lunghi, e sproportionati rami prima, che spuntino, per bel tempo, con ferri ben acuti. Leuando quei secchi rami, e quei sgarbati, e vecchietti inutili: Perche l'vliuo lauora nel nuouo, non nel vecchio, e non hauendo bisogno di piante nouelle, sbarba bene d'intorno al piede.

L'acqua di fiume è per adacquare, meglio di quella di fonte, ò pozzo; piantali da largo l'vn dall'altro, per hauer più aria.

Vedi come stan quelle del tuo vicino, da cui deui imparare.

S'inesta l'vliuo à coronetta, scudetto, ò canello, nel crescere di Luna, d'Aprile, ò Maggio, ò al San Giouanni, in rami nuoui.

Su'l sambuco s'inesta molto bene: ma basso, basso, per meglio poter coprire il luoco dell'innesto; e che i rametti siano giouani tolti al mezo dell'albero, verso Nona, ò mezo giorno, sia in ramo vecchio, ò sia gemma, ò scudetto nuouo.

Il sambuco campa più dell'oliuo, e più campa l'oliuo su'l sambuco, che su l'oliuo.

Dicono i peritissimi, che l'vliuo si può anco inestare sù la Rouere, & anco su'l salice, e non haurà l'oliue d'ossa.

Oue l'vliui s'adacquano, fan più olio, e non cascano tante oliue: ma l'olio non è sì perfetto, come quello, che nasce in secco terreno.

Quando l'oliua comincia a diuentar nera, è tempo de corla, e farne buon'olio.

Tutta

Tutta nera dà più olio, e men nera, lo dà più delicato. Quanto è più matura, dà olio più grosso, e di peggior sapore.

E questo è chiaro, e manifesto, dico quasi a tutti, massime a pratici contadini.

E se l'anno è piouiticcio si guasta, si perde molto olio è fà troppo morchia.

Si che la bontà, e qualità supplisce alle qualità.

Quel troppo maturo, fà abbruściare la gola: ma questo l'adesca, & alletta; perciò meglio sarà corre l'oliue vn poco più per tempo, che tardi, massime in tempo pioggioso; non si sbattino, come le noci: ma con mani, e lunghe scale si colghino.

Ordinarono i Romani con gran pene, che mai si sbattessero, ne crollassero l'Oliue, pe'l gran danno, rompendo i nouelli rami, che portano i frutti, e non fan tant'olio l'anno sequente.

Ecco gl'Vliui nani, più fruttuosi; perche son commodi, per torne il frutto senza sbatterle, quelle, che son sù l'altre cime, si suotonsi con bacchette sottili, e gentilmente: ma a pelo sempre, e non contra pelo.

Cogliendole sia bel tempo sereno, senza neblia, brina, ghiaccio, ne neue; perche troppo danno n'hauerebbe l'Oglio.

Chi coglie l'Oliue, sia leggiadro, nõ rompa rami, habbi vn scossale, & in grembo vi riponga l'Oliue e sia di cuoio, che tenghi l'Oglio, e che manco l'Oliue non si fiacchino; habbia l'oncino per tirare a se qualche ramo con destrezza, e giudicio, ogni scioc-

co non è atto à corre l'oliue.

Alcuni lasciano cader da se l'oliue: ma errano, perche quell'oglio è cattiuo, forte, brutto, e sà di terra, oltre che s'indebolisce assai l'albero, per l'anno sequente.

L'oliue cascate, lauale, asciugale al Sole, mettile poi in monte, il luoco ben matonato, che la morchia non vadi à male.

Auisandoti, che l'oliua non può mai maturar bene su l'albero: però s'amucchiano, oue perfettamente matuiano.

Per mangiare s'acconciano in più modi, come ogn'vn sà, però di ciò non dirò altro.

Delli instrumenti dell'inestatore, per inserire.

GIunto l'opportuno tempo di Primauera, e tanto bramato, habbi in ordine le tue apparecchiate, trascielte piātarelle, per la tua villa, horto, ò giardino, cō i necessarij instrumēti per inestare, che sono la sporta, con dentro vn coltellaccio tagliente, per spaccare le piāte piccine, e grosse; poi vn'altro coltellino, che rada, per minuti inesti; poi una tagliete, & acuta seghetina, lunga doi palmi, con il manico da vna sol parte, dico ben limata; poi vn ferro lungo vn palmo, poco più grosso d'vn dito, e da capo sia piegato tre dita, in modo di tagliēte scarpello di legname, che serue per tener aperta la spaccatura poco,

poco, o molto; poi ci vuole vn gentile conio, di legno forte, ben lisció, per appartare la corteccia del tronco quando s'inesta à coronetta. I rametti nuoui, la buona terra creta, ò cera per turare le fissure delle piante, triuella, straccie, falci domestiche, lunghi, e sottili. Cosi pronti quest'instrumenti facilmente da te potrai commodamente inestare ad opportuni tempi, e stagioni.

Dell'inestare.

QVest'arte dell'Inferire, è la più bella cosa del mondo, e vno de più bei trattenimenti, c'hab bi la villa: considerando, tante rare metamorfosi, ò trasmutationi, dico reali, & esistenti, non fitto, ne apparenti; vedendo hoggi quest'albero sterile, domani fecondo, hoggi saluatico, domani domestico; hoggi vn pero, pasto d'animali; domani poi pasto da Principe, con quest'arte, ritrouãdo ogni giorno nuo uo frutto, non mai più veduto, ne inteso, nuouamente comparso al mondo, che à guisa di due animali di specie diuerse, generano vna terza specie.

Oh singolar maniera, arte dignissima, che paîc sino, che con l'istessa natura voglia contendere, & agguagliarsi, & auanzare, con mutar tempo, gusto, moltiplicar specie, si che vn medesimo tronco in se stesso, resti merauigliato, vedo ne suoi rami diuerse sorti di frutti, mai più veduti; frutti contro natura de sue radici, come farebbe vna uolpe, che partorisse galline:

galline; o vna lupa, che partorisse pecore.

O arte dignissima, celebre, & illustre, da tanti Prencipi, Duchi, Rè, e Papi, essercitata, & apprezzata.

Horsù nota bene, che l'inestare, è in varij modi. Su'l pomo cotogno s'inesta ogni sorte de frutti. Ma il vero inestare, è questo, che meglio prenderà, crescerà, e più durarà, in specie simile, cioè, temporito, con temporito; tardiuo con tardiuo. Di pero con pero, pomo con pomo, pruno con pruno, castagne, con castagne, ciregie, con ciregie. Forte, con forte, & albero, che campa assai, con altro albero di lunga vita, questo dico è il germano inestare.

Ma l'altro modo, cioè, d'vna specie in l'altra, qualch'una attacca; ma pe'l più restano fallaci. Dicoti di più, che l'inesto per Luna nuoua, meglio s'appiglia, e per Luna vecchia fa più frutti: A Primauera è tempo più certo, e migliore; al S. Giouanni per canello, scudetto, coronetta. L'Autunno, non è buon'inestare: perche la radice tira l'humore a se: ma la Primauera l'estende a suoi rami.

Quanto più al basso inestarai, meglio sarà. Passato mezo giorno inesta, non sia vento, brine, neue, ne ghiaccio, ne gran Sole. Subito fatto l'inesto, cuoprilo, con qualche fronda, o foglia. L'acqua è capital nemico dell'inesti, inestare sù pianta saluatica, è più dureuole: ma sopra domestica, è più saporito.

Ramicelli buoni per ineſtare.

VOlendo ineſtar bene, dopò 'l Veſpro, habbi preparato la tua ſporta, con rametti nouelli: ma freſchi, freſchi, tolti da belle piante, dalla parte del Sole, mattina, o Nona, non mai verſera. Siano con occhi ſpeſſi, e vigoroſi, di quell'iſteſſo anno nati. Se vengono di lontano, ſian in herbe freſche, o pezza bagnata.

Siano in amore. Sopra di chi ineſti, ſia giouane, ſano, tondo, netto, non torto, ſenza nodo, e di bel colore; acciò meglio, e più toſto s'appiglino.

Auertiſſi ſegnar quel rametto a che parte era, coſi a quella mettilo, hauendolo ſegnato già coſi con l'aria ſua ſolita, ſarà molto meglio, che i tagli del rametto ſiano freſchi, e quanto più la pianta ſarà groſſa, o vecchia, tanto più fermo ſia il rametto, Sia però di vn'anno, e non di più; perche non allignarebbe. Son in perfettione i rametti quando incominciano ad apparere i bottoni, vn poco pregni.

Volendo conſeruare rametti da lungi portati, piantagli nel fango d'vn fiumicello corrente.

Meglio è ineſtare sù albero domeſtico, che sù ſaluatico: ma ſul ſaluatico la pianta dura molto più, e meglio è in fruttiferi, che in ſterili.

Perche quanto è meglio il fondamento, meglio rieſce l'edificio, proua coſe aſſai; perche fallando ſe impara; impara là ne boſchi, poi ineſtarai in villa;

come

come quello, ch'impara di scrima, in luoco di nascosto, poi combatte in publico; così là, ou'è assai piante impara, oue farai qualche seruitio à pastori, passeggieri, e cacciatori; poi ritirati ad inestare nella tua villa, già fatto pratico, e prouido.

Diuersi modi da inestare.

S'Inesta à coronetta, sù gl'alberi di grossa corteccia, come fico, oliua, merangolo, noce, mandorlo, pero, pomo, e simili.

Gl'alberi di sottil corteccia, non sono atti à tal inesto di coronetta, ne di canella, ne di scudetto.

Con la sega, taglia l'albero al trauerso, alto da tre braccia, se non v'è pericolo di bestie; fa poi ben liscio quel taglio, col coltello, con gentilezza.

Lega d'intorno con salce, ò spago; sù alto poi con vn cogno, ò gentil ferrettino apparta la scorza del tronco, in giù tre dita, poi metteui l'inesto dentro, che sia tagliato à lippa.

Alcuni tagliano il fuscello se non dalla parte, che tocca il tronco, e dall'altro poco, poi s'impiastra con creta, poi con paglia, ò straccio si lega, ben coperto di terra, pe'l Sole, ò vento.

Si può far questo inesto anco fra due terre, quasi su la radice; se'l trõco è grosso, mettegli quattro fuscelle di varij frutti, uõno però esser lõtano l'uno dal l'altro quattro dita, così sia al Marzo, e all'Aprile,

le, che il legno suda, questo modo fassi ne grossi tronchi, che si può far bella corona, e vi vogliono i tagliuoli vn poco fermetti, lunghi quattro dita di sopra dall'albero, con occhi assai.

Dell'ineſtare à canello.

Q Vesto parmi modo facilissimo, osseruando però i debiti tempi, caldi, e freddi, se l'albero è ben sudato. Questo fassi al S. Giouanni, e sua ottaua, poco meno. Si fa così a Primauera, tronca quelle piantine di pruni, massenghi, quali faran rametti nuoui sù quali al San Giouanni vi metterai sù il canello, come fan gl'esperti, essendo giusto il rametto, & il canello, qual auertisci, che non creppi, poi cuoprilo con quattro foglie, pe'l Sole, o vento, poi cominciando spontare, leuali quelle foglie.

Dell'ineſtaré à feſſolo.

S Ega a trauerso la piãta a Primauera, sia sana, & faglio il taglio in bel luoco, sia bẽ polito q̃l taglio spaccalo da tre dita in giù, con tuoi ferri tien aperta la spaccatura, fino che dalle parti gli habbi messo i due fuscelli, tagliati egualmente, & acuti, e di fuori via siano eguali alla corteccia, che non si conosca la domestica dalla saluatica, che a pena si veda l'istesso taglio, stroppiciandoui sù creta, & il primo

occhio del fuscello resti à pena di sopra del taglio, e di fuora via coprilo bene con creta, paglia, ò straccio, con dentro vn poco di minuta terra, con vn palo appoggio.

Dell'inestare à scudetto.

SI farà a questo modo se non in alberi di grossa scorza, come fichi, noci, mandorli, peri, pomi, &c. Se questo non coglie, nõ si guasta punto la pianta: ma se coglie, lieua la gabba dall'inesto in sù. Fa dunque cosi: piglia vn'occhio di fico domestico, quãdo saran sudati, al Marzo, in corteccia larga d'vna parpagliuola: ma più lunghetta di sotto, sopra acuta, poi taglia vn taglio diritto, poco più longo del scudetto nell'albero saluatico, e spacca gentilmente quella corteccia, e ficcagli dẽtro lo scudetto, taglian do di sopra à crozzola, che v'entrerà facilmente: ma che il taglio diritto su'l tronco saluatico vadi sopra d'vn'occhio, si che l'occhio dello scudetto, e l'occhio del tronco s'incontrino.

Cosi occhio cõ occhio, più facilmente s'appiglia; perche dall'occhio del tronco esce più sostanza, che dall'altre parti d'esso tronco.

Dicono però alcuni, che pure lo scudetto attaccarebbe anco fuori dell'occhio del tronco, basta, che è più sicuro mettere occhio con occhio.

Sia lo scudetto di ramo non vecchio, & almeno di due anni, faccisi ogni cosa presto, e di fresco, acciò il vento, ò Sole non lieua l'humore: messi gli occhi

da

da tre, ò quattro subito legagli: ma non molto stret to, con corteccia di salice, sopra l'istesso occhio, sino a quattro giorni.

Dopò questo sciogli, rilegando di sopra, e di sotto, con porui vn poco di creta sempre, come conseruatri co dell'humore, leuando poi ogni germoglio, che na sceße dal tronco in giù, saluo gli istessi, quali, lunghet ti che saranno, sega via da lì in sù, tutta la gabba, coprendo quel taglio, con creta, ò sterco di bue: ma sia quel taglio, come ad orecchia d'asino, fatto non dalla parte di germogli nati, acciò l'acqua coli via senza danno dell'inesto.

In ramo nuouo, inesta con nuouo, e lo scudetto habbi nell'occhio il suo germe, che è l'anima sua, per che quel gettino, se rimaneße nel tronco, lo scudet to non varrebbe nulla, quando lo scudetto è pertusa to, non è buono, spiccandolo dunque, fa che il germo glio resti nello scudetto.

Siano dico da tre: ma l'vno non in mira dell'al tro, ne da vn medesimo lato.

Per lo primo anno non mouere quei legami, che son giù delli occhi.

L'altr'anno poi, leuagli all'Aprile, e taglierai vn poco a torno, a torno, di sopra tre dita allo scodetto, il tronco al trauerso.

L'altr'anno poi, che il germoglio sarà bello, fini rai tagliar via quella gabbetta, restàdo il taglio ad orecchia d'asino, come già ti dissi; a quei germogli metteglι pontelli, per conseruargli da venti, &c.

Modo d'inestare a flauto.

Foggia bella, e fertile è questa: ma facile da esser offesa da più cose, però bisogna molto bene auertire.

Sia d'Aprile, piglia vn ramo di vn'anno, sano, di albero fruttifero, domestico, tolto verso il Sole, di occhi assai, aguzzalo a flauto, oue si mette la bocca per sonare, sia lūgo quel taglio quattro dita, che habbi sù almeno due occhi netti; poi fa il simile, sù'l ramo che vuoi inestare, di lunghezza, grossezza, e taglio s'è possibile qualch'occhio s'incōtrino, le commissure si confacino; poi congiunti, legali, stringi le scorze: ma con toccar l'occhio, acciò che egli possa spontare e vedrai cose belle: ma queste cose imparale sotto'l camino, falle prima ne boschi, poi metterai mani, all'alberi di tua villa.

Altri varij, e gentili modi d'inestare.

IN vn tronco fagli vn buco, non in alto, con la triuella fino alla midolla di sù, in giù, e in quel ben netto buco, metteui vn fascello stretto, e ben proportionato, che fuori non restino se non da tre occhi, poi metteui creta al solito d'inesti.

E sia detto inestó, verso il Sole, e lascia far alla natura.

Altro modo: doi frutti diuersi che sian piantati vi-

vicini; vnisci vn ramo con l'altro, tagliatti a lippa, o a flauto, legali ben giusti insieme, ben impiastrati con creta, o sterco di bue, presi c'hauranno, l'anno seguente taglia il piede più debole, impiastrandolo sù, & quel frutto, che da quel remanente ne restarà hauerà sapor misto, e forma.

Le pesche, e cirege non hauran osso, passando vna giouane pianta di pesco, o ciregia, per mezo d'vn piantone di salice, sciappato a basso, poi ben stretto, legato, e con creta ben serrato quel taglio; poi fra vn'anno taglia la piantarella appresso alla corteccia del salice, e nel salice rimarrà il pesco, o ciregia, che in esso salice farà le radici, e fruttarà senz'osso, l'istesso di visole, ò Marene prouale.

Altri fan vn buco obliquo nel salice, e per dentro gli fan passare il ramo del pesco, e cresciuto fra vn'anno fa le barbe nel salice, le quali fatte, si taglia il pesco a costo alla corteccia del salice, così resta il pesco nel sol salice, da cui ha l'humore, e producе (dicono costoro) perche, o cirege senz'osso. Fà la proua ancor tù.

Nota ben questo, che non si deue mai inestare albero di gran corpo, sù albero debole, e di picciolo corpo, come di ciregia sù la vissola: ma più tosto per le contrario.

Innesta il pesco sù'l morone nero, o sù la vite, che verran due mesi prima del solito.

Per far venire vn frutto, che farà mezo pesco, e meza noce, piglia vn ramo p vno, spaccagli, legagli

ben stretti insieme, a Primauera, con creta: ma non coprir gli occhi legando; così attaccati faran frutto misto, bisogna che la noce, e pesco sian vicini.

Inesta pomi: ma non quell'anno, che non ne fanno, perche l'inesto sarà sterile, e poco fruttarà, sopra spini, o sopra mori, & haurai frutti tutt'Estate.

Caua la midolla ad vn ciregio grosso come il dito, spaccato ben giù basso, poi legane quelle due parti insieme, e farà cirege senz'osso.

Ma prima, fra vn par d'anni, bisogna ch'egli sia inestato in vn ramo sottile di ciregia, che non habbi mai fatto frutto.

Altro bel modo di nuouo frutto al mondo.

Di Febraro piglia due piantine, verbi gratia, *pruno, e moniaca, spaccale tutte due, e getta via la meta de, lasciagli le radici, poi quelle due parti legale ben insieme, con creta, e piantale con la radice appresso l'un'all'altro, e vedrai nuouo frutto al mondo.*

L'istesso io ti dico d'ogn'altro frutto, come sareb be persico, & arbicocco, moniaca, armandola, e per sico, ciregia, & marena, ò vissola, pomo, pero, &c.

Ma legando quei due rami insieme non toccar l'occhio, e tronca la cima, basta sia la pianta alta vn palmo da terra.

Le nespole, cirege, e pesche saran buone come speciarie, e dureranno assai, se saranno inestate su'l moron nero: ma prima sia bagnato l'inesto di buon cinamomo, e canella.

Per far che le nespole non habbino osso, e siano dol-

dolci come mele: ineſtale ſopra d'una rouere, & ineſtandole, bagna il fuſcello nel mele.

Se vuoi hauere peri tempòriti, due meſi più preſto de gl'altri, che durino ſino ad vn'anno, ineſta ſu'l pomo cotogno.

Più temporiti ſaranno, ſe gl'ineſti ſu'l morō biāco.

Se voi hauere noci ſenza guſcio, piglia il ſuo garillo da ſe, ſenza guſcio, inuolto nella bambagia, ò foglie di viti, acciò non ſia mangiato dalle formiche, & piantalo coſi.

L'iſteſſo dico d'ogn'altro frutto c'hà guſcio.

Se farai l'iſteſſo ſu vn coſton di cauolo, ſtarà verde tutto l'anno, proualo, e riderai.

Il ciregio ineſtato ſu'l lauro non fa vermi.

Getti, ò rametti con frutti, ò fiori, non vagliono per ineſtare.

Il ciregio matura preſto, mettēdoci calcina viua alle radici, ouero adacquādolo ſpeſſo cō acqua tepida.

Ineſtando vna vite nera, ſu vn ciregio, la vite portarà vua al tempo delle cirege.

Se ineſtarai cedri ſopra granati, ò ſopra moroni, il cedro rimarrà roſſo.

L'ineſto di frutto, che ſi fa ſu l'olmo, ò quercia, ſe produrrà frutto, non valerà.

Secreto belliſſimo.

F*A lettere, o Croce, o vn cuore, ò altro ſegno ſu l'amandola, poi rimettila nel ſuo guſcio, e piantala,*

tala, che farà frutti, con sù quel medesimo segno, di dentro.

Far vn buco nel mezo della radice del pesco, o ficcarui dentro vn cauicchio di salice, & vno di cornale, farà frutti senza osso, dicono.

S'indolciscono l'amandole amare, adacquandole d'acqua tepida, prima che fiorischino.

Se vuoi frutti muschiati, metti del muschio ne rami, canelli, e spaccatura dell'inesto.

Il guscio della noce sarà tenero, se metterai ceneri sù la sua radice.

Il pesco albero dura più inestato su'l pruno, che su'l pesco, il pruno inestato su l'amandola, fà il suo frutto come l'amandola: & inestato su la noce, s'assomigliarà la sua scorza alla noce: ma di dentro sarà però pruno. Inestare qual si voglia sorte di frutto, sù'l fico s'hauranno frutti senza fiorire.

Se qualche albero non fruttarà, o farà assai foglie, & sterleggiarà, ficcagli vn cogno nella radice, d'Inuerno, e quall'humore che si conuertiua in foglie, si conuertirà in frutto.

Haurai cirege in molti alberi buone, ad ogni Santi, se l'inestarai su mori neri, ouero sù salici.

Se voi fichi bianchi da vna parte, e neri dall'altra, lega strettamente doi rami spaccati de fichi diuersi, e piantali, che haurai frutto non più visto.

Inesta il pesco sul cotogno, q̄llo sarà pesco cotogno.

Il mandorlo inestato su'l pesco, & al cōtrario fà hauer peschi, e mādorli, de quali lor scorza, e nuccilo

faran

saran buoni da mangiare.

L'orina d'huomo, e feccia di vino vecchio, fa diuenire i polmi dolci, datagli al piede.

Volendo cirege grosse, rompegli i rami nel mese di Natale, essendo tempo asciutto, si può piantare ogni sorte d'albero c'hà radice.

I rametti di fichi, si piantano a Primauera.

Modo di piantar le viti.

PEr certo, che se'l legno della vite fusse atto a qualche fabrica, etiandio, che vile, noi non haueremmo in tanta copia di vini, perciò la sua debolezza, rendeci noi forti, robusti, arditi, & allegri. *Perche* vinum lætificat cor hominis.

Questa vite vuole aria temperata, più tosto calda, che fredda, e più tosto ariosa, che ombrosa. Vigna al nuuolo fa debol vino. Oue sono acque amare, o salse, iui non ci vogliono viti.

Il terreno, che pe'l gran caldo, fa grand'aperture, non è buono da viti, perche il freddo, caldo, vento, e Sole, gli penetra fino alle radici, e le secca. Doue son pietre assai, e grosse, in superficie: iui viti non ci vogliono, perche d'Estate pigliano troppo caldo, e d'Inuerno troppo freddo, il che nuoce alla radice, & al fusto, con propagini della vite.

Il terreno gessoso, cretoso, rosso, non è buono p uiti. Però la nostra vigna da S. Prospero da Castel nuouo di terzi, muore, e nõ è uecchia. Perche d'iuerno po

ca acqua tien il paese, e campo troppo humido, e d'Estate è troppo secco. Dou'è stata vigna vecchia, non vi stà bene vigna nuoua, se non caui benbene quel terreno, e vecchie radici.

In piano, colle, o monte, volendo piantar viti, fa i fossi che vadino sù verso il Mezodì, e son meglio i fossi, che le buche, getta sempre il terreno del fosso ver di sopra, acciò che l'acqua campestre non coli nelli fossi doue s'han a piantar le viti, e di sopra dalla gettata terra, siaui vn largo solco, che conduca quell'acque à fossi grandi magistrali.

Ne luochi più deboli, fagli miglior fossi, per piantare viti; lascia quel fosso fatto almeno per vn'anno, acciò quel tristo terreno alquanto maturi.

Quell'anno, che fai i fossi per le viti, pianta d'intorno a quel campo, ne fossi nuoui, la dote delle viti, che sono alberi, salci, o canne, sarà legname per le viti. Meglio fa la vite tolta in monte portata al piano, che dal piano al monte: così dice di tutte l'altre cose, o piante, o d'animali.

Se pianti cattiua razza di viti, quando crederai vendemiare, ti conuerrà cauar la vigna, con spesa, danno, e vergogna.

Se vuoi piantare vna vigna, a Mezodì, piglia le piante in vn'altra vigna, a Mezodì, e se uuoi piantarla verso sera, piglia le piante in vigna sia verso la sera. Le piante ne filagni, le torrai da quel filagno, o parte del filagno, che risguarda verso Nona, e Mezodì.

Al Settembre apposta le piante da uiti, c'habbino vna assai, e di buona sorte, segna quelle vite con vn falce, legato alla trezza, o il contadino ti saprà dire qual sien le buone.

Non torre pianta appresso della gamba della vite, de quelle lunghe, lunghe, che han i modi lontani, perche anco non han fatto frutto, cosi non uagliono.

Ne anco quei bei capi, che sō alla cima della treccia, che si chiamano saette, perche non vagliono.

Piglia dunque per far buone piante da viti quei capi di mezo dal cerchio fino alla cima, lasciando come t'hò detto quei della cima, e dal gabbiolo in giù perche questi di mezo han più occhi, & han fatto frutto. E non siano le piante tolte da viti nouelle, perche son deboli, ne da troppo vecchie.

Il Magliuolo sia lungo almeno tre palmi, se ha spesse le gemme, ouero occhi: ma se l'ha rari, sia più longo vn poco.

Pianta le bianche da se, le nere da se, gentili da se, & le grosse da se; perche tante sorti d'uue non maturano mai tutte ad vn tempo.

Onde meglio, e più presto si vendemiano, facendo i vini appartadi, senza altro fastidio di far quelle tra scielte.

Ne campi morbidi, piantaui viti gentili; ma in magri, vue grosse, quanto meno ponta il terreno, tanto più appresso pianterai viti, e quanto più, tanto più lontane.

Altri piātano uue diuerse nella medesima vigna,

acciò qualch'una appiglia, e faccia che tẽpo si uuole.

Cogli le piante de viti, nel crescere della Luna, e dopò Mezodi, auertisci, che non potendole piantare subito, metterle all'humido ben coperte, acciò non patiscano.

Son buon corre le piante di Ottobre, cadute quasi le foglie, perche il lor calor naturale ancora è fresco ne rami: ma sopragiunto il freddo, i rami del suo natural calore restano priui, qual pe'l gran freddo a sue radici si ritira, e nascondesi sotto terra, si che le piante in tal freddo malageuolmente appigliano.

Ouero cerca le piante, e tagliale di Marzo, che il calor, & humore è ritornato dalla sua radice, e rami. Sia tolta la pianta in paese simile a quello in cui si vuole piantare, perche se da grosso terreno pigli piante, per piantarle in terreno magro, questo non stà bene. Ma la pianta magra in grasso; questo sì. Piantale però secondo l'vso del paese: ma mettene almeno cinque per fossa, acciò se ne muoiono due, o tre ne rimangono almeno due, io sempre ne metto almeno sei per fossa.

Se vuoi aspettare di piantare a Primauera, fà che d'Inuerno le piante sian tutte molto ben coperte di terra. Se vuoi piantar in piano, haurai vino assai: ma alla collina non tanto: ma migliore.

Piantando sia buon tempo, e terreno asciutto, pianta in piede quando è curta, o colcata, come è di usanza, non recalzar tutto ad vn tratto, perche quell'altra terra maturarà meglio, recalza con farmenti terreno

terreno buono,& asciutto;quei ricci di castagne son buoni nella buca,che sospendono il terreno,poi marcisçono,e se'l terreno fusse debole, metteui vn poco di lettame grosso,misto col terreno,acciò non affuo chi la pianta,e se fusse troppo grasso,meschiaui arena,o magro terreno,rosso,o cretoso.

Vsano molti mettere 3.o 4. sassa nelle radici delle viti, nella fossa,per cui le radici si ficcaranno.

Se pianterai diritto, non ci sarà tanto pericolo, che si taglino zappandole,e vangandole, la prima volta non ricalzare la vite così alta. A Primauera mi pare ottima stagione per piantare viti, in ogni luoco,o piano,o colle,o monte. Piantate,zappale, & nettale a tempo; più gioua la zappa alla vitarella,che'l lettame. La pulla di grano,o di lino è ottima cosa per due alla radice delle viti nouelle,e vecchie ancora. Gl'Opij alle viti non mai quadrano, perche quella radice,e foglie,dan noia alle viti, e dica chi vuole. Piantar le barbate viti,non mi dispiace,massime in luochi asciutti, e secchi.

Il primo anno bisogna zappare le viti nuoue,'al meno due,o tre volte:ma da Maggio fino ad Agosto stiano ben recalzate. Poi la seguente Primauera scalzale,nettale,e mondale da tante barbette di soprauia,il 2.anno mettegli doi paletti, il terzo zappàdolegli vuol senno,che tu non le ferissi con la zappa,guardale da buoi,vacche,pecore,e capre, come dalla gran tempesta; perche non solo col dente l'offende: ma col piede,e col fiato loro velenoso.

Ri-

Riparo molto vtile, per le dette viti.

VI è questo riparo, per queste bestie, spruzargli le foglie al Maggio, con acqua doue sia stato a molle pelle di bue, e vacca, o altre pelli, odore alle bestie odiosissimo.

Bagninsi due volte l'anno, e si cōseruer anno; qua si ti replico, ch'è bene piantar viti in buone buche ma meglio in luochi, larghi, e fondi fossi.

La pianta si deue tagliar a Luna vecchia: m piantarla a Luna nuoua.

Le buche d'ogni sorte di piante uogliono esser fa te a modo di forno, cioè, strette di sopra, e largh nel fondo, perche stando così il freddo d'Jnuerno n gli darà tanta noia alla radice; ne il caldo di Estat ne le acque ripide leuaranno la terra d'intorno all pianta.

La buona buca non vuol manco di tre piedi p o gni uerso, anzi più, a fine che meglio sparga le radic

In vn capo lungo non gli far più piante, perc solo il primo è buono, purche habbi fatto vua; pe che i capi giouani, che non han fatto vua, & ha occhi rari, non vagliono, per far buone piante, so quei capi della trezza, che son nel mezo d'esso so buoni, come dissi, credo, che meglio sia piantar vi con radici, che senza, perche vengono più prest fan più presto vino, lo fan migliore, e giuocasi s fin'l sicuro.

Vogliono

Vogliono alcuni sia meglio la vigna hauer diuer se sorti d'vue: perche se vna falla l'altre nò.

Buona pianta sempre ti farà buon vino, e catti- ua, cattiuo.

Mancandoti vna gamba di vite in un filagno, se ti vien commodo, metteui vna pronana, così fra due anni ti farà assai vua, come nutrice, da propriè radici, dalla propria madre.

Dilettati che le tue piante habbino li occhi spessi, da cui nascono i pampani, e da questi viene il vino.

Non zappar la vite fiorita: ma prima, o quando haurà l'agresto.

La vite ferita, è come l'huomo ferito, che nō può lauorare: però conuiene medicare: siano adunque a- uertiti i zappatori.

Il lettame è buono per viti nouelline, vn'anno sì, e l'altro nò: ma alle volte nuoce al vino, a benche gioui alla radice.

Sia il lettame non sù la propria radice, perche abbruscia: ma prima terra, poi lettame.

E se gli dia in tempo freddo, ouero orina uecchia.

Ou'è gran freddo, è bene lettamare le viti.

Al principio di Maggio si deuono spampinare le viti, a questo modo quei pochi capi restanti, ver- ran più belli, con mani si fà quest'o seruitio, non con ferro.

Al Settembre poi si sfogliano: ma non à fatto, pe'l troppo Sole, che offende l'vua troppo ignuda.

A primauera scalza la vite, nettala nella gam- ba,

ba, poi a mezo Maggio recalcela, per lo gran cal-do, che non le dia danno.

Dirizza sù i capi che serpono, acciò arando non si guastino, e venghino belle per l'anno seguente.

Si dice per prouerbio, che quando è abbondanza di grano, è anco abbondanza di vino, e d'ogn'altra frutta di villa, perche ogni cosa segue il frumento.

Del cominciare a tagliar le uiti nouelle, non puoi hauer ferma regola, perche secondo i paesi cosi si fà; cosi farai anco tu.

E questo ti sarà vna regola infallibile. Di due, ò tre anni piacemi vederle con frasconcelli, sopra cui si ui rampicano, e meglio iui sopra vi si conseruano, in men pericolo d'esser mangiate da animali.

Del potare viti.

Potansi le viti in due tempi, o finita la vendemia, maturi, che sono i capi, o a Primauera, o in piano, o collina, finita la vendemia, e maturi i nuoui capi (son maturi, quando che non han sù più foglie) all'hora si può potare alla collina, perche quelle viti non lagrimano, fan più vino, e migliore: ma non si potino in tempo di gran venti, ne quando gela, ne quando neuica, o pioue; potasi a Luna crescente, cioè, nuoua.

Al piano, piacemi potare a Primauera, per grã freddi, che regnano, quali ritrouando le uiti potate e spogliate, patiscono molto, Quando le viti lagrima no

no patiſcono aſſai; pota prima che le viti gettino i fiori, altrimenti la pota ſarebbe vna vendemia; perche gli occhi, o gemme caſcarebbono, oue ſta dentro il vino, e ſenz'occhi la vite non vede, è orba: non lauora più, e ſe lauora alle volte, poco però, e tardi.

La vite tienla pouera de capi, ſe vuoi ch'ella t'arricchiſca. Laſciale queſt'anno buoni ſtemboli; perche l'anno che viene l'haurai buoni capi.

Dicesi, chi sà impregnar vna donna, sà potar vna vite; queſto non è vero; perche è più difficile potar vna vite, che impregnar vna donna, potando ci vuole molta diſcrettione, e conſideratione. S'è magro terreno, laſciali pochi capi; nel graſſo più. S'anno fece aſſai vua, queſt'anno laſciale manco capi. Se è vite giouanetta, laſciale pochi capi, alla vecchia non molti, o vn ſolo per rinouarla.

Il capo vecchio ſtroppia la vite, però ſian tutti buoni, che i ſproni, o ſtemboli ſian baſſi, baſſi nel grembo della vite, perche ſentono più humore, e rinouano meglio la vite de capi nobili.

Il villano oſtinato vuol potar a ſuo modo, & come ignorante, pota male: ma non dubita, che come aſino berrà acqua tutto l'anno, & il Signore della villa berrà ottimo vino.

Queſto tangaro fa mill'ingiurie alla pouera vite, potãdo malamente, zappãdo fa peggio, taglia le radici, rompe i più bei capi, vanga quãdo ſon fiorite nõ leua gl'herbacci dalla radice della vite, o traditore, o ge-

o genia pessima, degna di frusta sù l'asino poi che non vuol imparar l'arte sua; con tanto danno de Patroni.

La vite nouella il prim'anno non la toccare, il secondo si può mondare vn poco: ma nella gamba sotto terra, stia netta, & ogn'anno si mondino nella gamba, dico però nella superficie, acciò che la vite manda le sue prime radici maestre in giù, doue prenderà più humore, e non temerà (per certo) ne caldo, ne freddo; fassi questo a Primauera, per buon tempo anco d'Ottobre.

Quando si riscalda l'aria là di Maggio, bisogna incalzarle, coprendo bene le radici, acciò che il prossimo vegnente caldo non le tocca.

La vite potata innanzi l'inuerno, carica più legna: mà potata dopò, carica più vua.

La vite giouane, e di capi gagliardi, potala dopò l'Inuerno: mà la debole, e vecchia, bisogneuole di ristoro, potala innanzi l'Inuerno, acciò si possa rimettere di legnami.

In luoco freddo, potasi a Primauera: in caldo auanti l'Inuerno, in temperato, al tuo beneplacito.

E questa regola ti seruirà in piano, colle, e monte.

In tempo freddo, cuopri la vite secondo l'vso, a fine di Febraio scuoprila.

In tempo di neue, o gelo, non toccare la vite, non con mani, ne men con ferro: lasciala riposare; perche in quei tempi ella è troppo fragile.

E se pur di Febraio vuoi lauorare vn poco, pot[illegible]

quan-

quando il Sole è vn poco alto; ma non mai mattino per tempo.

Pota per Luna vecchia, che la vite non lagrima tanto. Ma sappi, che se fussero qualche viti morbide, è bene, che pianghino, perche si purgano di quel superfluo humore.

Chi vuole potare innanzi Jnuerno, non stij troppo tardi acciò ch'i tagli delle viti s'indurischino, prima che venga il freddo.

E chi vuol potar dopò l'Inuerno non stij a dormire, perche la vite sponterà le gemme; e nota bene, che mutar potatori forastieri alla vite, gli apporta gran danno, non hauendo loro pratica del paese, ne men delle viti.

Habbi dunque sempre gl'istessi potatori, & dell'istessa villa, s'è possibile.

Et hauendo de forestieri, quando non si può di meno, sia presente il padrone per auertirli del modo che han da tenere nella pota.

Auertimento molto vtile, per il Padrone della villa, circa i potatori.

A Vertisci molto bene a non torre potatore mancino; perche fa il taglio al rouerscio: e concia la vite al contrario dell'altri.

Sia il potatore gagliardo, che con vn sol taglio tronca il ramo, hauendo sempre seco vna pennata ben arruotata, per tagliar presto ogni ramo, oltre

il potarolo piccino. Siano questi ferri taglienti, ogni mattina si aguzzino, e s'affilino ben bene; perche si fa opera migliore, e doppia; perche non tagliando bisognano doi capi: ma tagliando, basta d'vno, cosi vn'opera fa per due.

Il pennato, disse il Tosco, o marazzuola, dice il Lombardo, è ferro molto atto alla pota; perche ha la cima piegata, come la cima della gran penna del gallo, con cui si taglia bene, tirando dalla radice del la viti in sù.

Nō si curi il potatore far presto, presto lussuriare la vite, e venire lunga; perche poi ella ne rimane debole, e sottile, con poca forza, e manco durata, perciò meglio è tenerle basse, e farle salire pianpiano.

E come è gran bene, a fanciulli dargli buon maestro, cosi sarà bene, a vite nuoua darle vn pratico cō tadino, che sappia darle le braccia, e distribuire quei capi, secondo la debita loro conuenienza, e proportione a fine, che la vite carica, egualmente, e non carica troppo, vn capo poco, o mica, l'altro.

E che i capi non restino gobbi, o torti, perche non si potrebbono poi ben coprire d'Inuerno, e si romperebbono.

Prima che'l potatore metti mano alla vite per potarla, l'essamina bene con l'occhio, & con l'intelletto, da ogni intorno, poi comincia.

E sappi, che non tutte le viti si potano ad vn medesimo tempo, perche le gentili, che butano più presto potansi più presto, e quelle che stan più tardi a but-

buttare, stiano anco più tardi ad essere potate.

Però dicono alcuni, che la vigna stà ben mista di ogni sorte di vua: perche se vna falla, l'altra coglie, altri dicono che nò; perche vorrebbono (come diuerse) esser potate in diuersi tempi, e si potano indifferentemente, hora pensaui vn poco.

Sappi il potatore, se questa vite anno frutto, o nò; perche a questo modo saprà come reggersi, e gouernarsi, e se da questo vuole legname, o frutto, per l'anno presente, e seguente.

Se vuol legname, lieua il legname, se vuol frutto, che le lascia il legname: ma se vuol l'uno, e l'altro, sia mediocre nel potare, e discretionato, hor vedi come conuiene esser aueduto.

Auertisca dico il potatore, se la vite è giouane, o vecchia, in grasso, debol, terreno, che peso portò questo anno, e che forza ella hà; perche chi troppo carica, l'Asino, casca nel fango, ben presto, però allarga, e ristringa la potatura, seconda il suo sano giudicio.

S'è in luòco sterile, tien stretto, è curto. S'ha perduta la forma di vite, tagliala da terra; perche si rinuouarà presto.

Se la vigna è sitain loco freddo, il potatore faccia il taglio verso Mezodì, dico nel zocco, acciò non gelì, e s'è in luoco caldo, verso tramontana, acciò l'eccessiuo caldo non gli dia danno. Se il sito sarà mediocre, tagliasi ad arbitrio, quanto più rotonda sarà la tagliatura, molto meglio sarà. Non stà bene far il taglio da quella parte, doue è vicino l'occhio; per

che quell'acqua ch'esce, gliel caua. La vite quanto hà più occhi, allongala: ma quella c'hà gl'occhi lontani potala più curta. S'è giouanetta, o vecchietta, basta pochi capi. Non si parta il potator buono dalla vite, se prima non l'ha ben netta da ogni bruttezza.

Oh, mi dirai, non s'usa tanta diligenza in quest'arte, io ti dico, che bisogna vsarla. E se tu sei pigro, tuo danno.

Io voglio osseruare quant'è scritto in questo libro, perche ogni ragione il vuole: la natura il detta, cosi fecero i nostri antichi, e ciò a noi comandarono.

Horsù, sia la vite ben legnamata, con grossi pali, & diritti di castagna, duran assai, e di rouere, poco il salice, e manco l'albera.

L'abbondanza di legname, porta abbondanza d'vua bona, netta, sana, ariosa, ben matura, o che fa buon vino. Legando su'l nuouo capo, non si stringa molto per non offendere il capo.

Su'l vecchio stringi al tuo piacere, e legasi la vite al palo, prima che sponta, o quando v'è sù il duro agresto che legando, non può patire.

Si spampina viti in luoco ombroso: ma in luoco caldo nò, perche il Sole offende troppo l'vua.

Di Maggio, si spampina la vite, leuando quei capi superflui, nella gamba, cosi aspettane la buona vendemia.

Dell

Delle viti tirate sopra gli alberi.

IN questo modo conuien che'l sito sia temperato, terreno dolce, humido, grasso, o in riuiera de mari, o lachi, e che non vi regnino gran venti.

Non sono al proposito quei alberi che hanno molt'ombra, troppo foglie, e troppo radici, perche tali troppo nuocono alla vite.

Il salice è assai commodo, la Pioppa, come si vsa nel Regno di Napoli, Frassini, Ceri, Olmi, Moroni, Marasche, e l'Opio.

Alberi da frutti non mi quadrano; perche a Primauera potando si guastano i fiori dell'albero, e sia a Luna crescente.

Sia alto albero, da sei braccia almeno di asta. Habbi nella gamba solum *da cinque, o sei ramoni, alti da quattro braccia, tronchi, e non più alti, sopra di cui vi si pongono le belle treccie d'intorno intorno, pendolone, sino appresso terra.*

Tutti gl'altri rami dell'albero si leuano, acciò nõ faccino tropp'ombra, e che non impediscbino al potare, ne al vendemiare.

Gl'alberi nel Regno di Napoli son alti da 4. piedi, fan vini assai, vista la più soaue del mondo, rimirando quell'alberi si ornati d'vua in quelle gran treccie pendenti.

Non è merauiglia se il gran conuento nostro del Carmine di Napoli, oue io fui due volte Priore, e

Commissario Generale, colga su'l suo passano trecento botte di vino.

Queste viti, alcune si piantano prima, che gl'alberi: altre nel tempo che si piantano gl'alberi, & alcune dopò: secondo che l'albero vien presto, e tardi.

Bisogna che l'albero habbi un poco di forza, prima, che si gli metta sù la vite; perche se fusse debole, la vite tosto l'affuocarebbe.

E sia la vite barbuta, e lunga d'asta: ma non sia albero troppo vecchio, o gagliardo, perche affuocarebbe la vite, basta bene, che l'albero sempre habbi un poco più della vite.

Sia la buca appresso dell'albero un braccio, di sei mesi auanti fatta. Doue regna gran Sole, mettasi la vite verso Tramontana, perche l'albero la diffenderà dalla sferza del Sole: E se il paese sarà freddo, pianta la vite di sopra a Mezodì.

E se la regione è temperata, pianta oue a te piace, queste viti per hauer a far gran radici; habbino gran fossa, douendo salire sopra di grand'albero, e siano coltiuate al solito delle viti senz'albero.

In campi seminati siano piantate lontane l'una dall'altra 50. piedi, acciò che il Sole tocchi p tutto, si il terreno, come i seminati: ma doue non si semina, basta 25. distanti per ogni verso. Là nel Regno ogni vendemiatore ha la sua bella scala alta da 25. braccia almeno, larga da quattr'oncie, e da se la gouerna a suo modo, e con agilità, e così facilmente salgono sopra quell'alti alberi, e vendemiano bene.

Del

Del viuaro delle viti.

E Dibisogno, che nella tua villa v'habbi anco vn viuaro di bella, e trascelta sorte di piante de viti, per piantare nuoue vigne, o staggni, per rimettere, doue mancaranno, per cambiare in altre piante, e per vendere a chi n'hauranno dibisogno. Quest'è mezo per mantenere le vigne, e fili compiti; perche tosto con la radice attaccaranno.

Ritruoua dunque in tua villa vn luoco atto a ciò, ne caldo, ne freddo, ne soggetto ad animali; poi ritruoua magliuoli, cioè, nelle piante di buona, e fruttifera sorte, del mese d'Ottobre, al fine, che capi siano maturi, che habbino ancora quelle quattro foglie sù la cima. De viti non nouelle, nò vecchie: ma di prospera età, e forze, siano (come già ti dissi) de quei capi nel mezo della trezza, c'hà occhi assai, non siano di viti ombrose: ma nati verso il Sole a Nona, o a Mezodì. Subito, subito tagliate dalla trezza, portale al seminario, o viuaro, e piantale a modo di porrina lontane l'vna dall'altra vn palmo, e lontano vn braccio l'un filo dall'altro, cuoprile sotto terra vn braccio, prima con minuta terra; mettendoui per dentro qualche frasconi, come si fa a ribbioni, a cui si possino appoggiare così ben piantate, radele sopra la terra quattro dita, e non più per poterle nettare o zappare, e bene sarebbe infrasconarle, si che l'vna non i mpedisse l'altra.

In maniera, che quãdo le leuarai per ripiãtarla ha-

uendo

uendo loro due anni, saran più belle, che le piantate sbarbate de quattr'anni.

In vna pertica di terra, vi staranno da 300. viti, che ti valeranno da tre soldi l'vna, entrata buona, con poca spesa.

Del modo d'ineſtar le viti.

A Primauera s'ineſtano le viti, in tempo ameno, quando la vite ſuda, e lagrima.

Sia di Marzo ne paeſi caldi; ma ne freddi ſia d'Aprile, a Luna creſcente, doppo Mezodì.

Auertiſci; che ſarà bene troncare la vite, c'hai da ineſtare vn palmo ſopra terra, tre dì innanzi, che l'ineſti, acciò che quel ſuo tanto humore, & acqua eſca fuori, poi volendola ineſtare, la ritagliarai vn poco più giù a baſſo, acciò facci vn bel'ineſto ſu'l taglio freſco.

S'ineſta la domeſtica sù la domeſtica, e la domeſtica sù la ſaluatica: ſia il tronco groſſo, bello, fermo, ſano, humoroſo, e non troppo vecchio, tagliandolo al par della terra.

Spaccalo con doi fuſcelli, l'uno di quà, l'altro di là, & habbino più occhi: commodando, come s'è detto de pomi, o peri, poi cuopri d'intorno, che a pena appaia l'ineſto, coſi appigliarà preſto, e queſto modo è feſſolo.

Altro modo. Tronca la vite al pari della terra, con bel taglio tondo, e nel mezo fagli vn buco ben

netto fondo tre dita: poi metteui dentro il tagliuolo ben rotōdo, di bella sorte, con almeno tre occhi, e cō vn martellino, fallo ben entrare, poi con creta strop piccia bene d'intorno al nuouo taglio: Ma perche tāto abonda l'acqua da quel buco, fa quattro, ò sei pun te di coltello d'intorno a quel poco tronco, poco di sotto dal taglio; perche quell'acqua vscirà da quelle punture, non dando tanta noia al buco del taglio.

La uite s'inesta sù gl'alberi, che fioriscono per tēpo, dico a tagliuolo, o fessolo, ch'è il medesimo di cor netto, sul ciregio, e farà vua al tempo delle ciregie.

Farà vua senza granelli, leuando la midolla dal tronco della ciregia, tagliato da terra, che ve ne resta vn sol palmo, e spaccato che sarà, e ben leuata la midolla, poi messaui dentro la vite, ben legata con creta, e coperta, vedrai di bello.

Per far, che vna sol gamba d'vua farà grappi bianchi, e grappi neri.

Piglia doi capi barbati, di due sorti d'uue, biāca, e nera, siano piantati appresso in vna sol buca, schiap pali tutti due per mezo: non leuando la medolla, get ta via la mettade, poi quei due mezi rami, che restano attaccati alla radice con la sua midolla, congiungeli bene, non toccandogli gli occhi, turando be ne quelle fissure con creta, o boazza, cosi presto vedrai cosa gratissima, che faran grappi d'uua bianca, e grappi d'uua nera, sù vn'istesso capo, o treccia.

Altro modo. Con la triuella Gallica, che fà il bu co netto: ma prima fa il buco con la triuella nostra-

na;

na; poi ficcaui dentro l'inesto, accommodato bene, con creta al solito, e la triuella Gallica, come il nostro tassello per saggiar vn'intera formaggia.

Rimedij per molte infirmità delle viti.

MOlte infirmità pate la vite, apparenti, & occulte. Occulta, com'è produrre vue assai, & non poterla maturare, e simili, e questa curasi con piscio d'huomo, con acqua insieme, gettati sopra la propria radice. S'hà del secco, ò verminoso, ò formicoso, taglio via tutto 'l cattiuo, fino al viuo, poi piglia acqua di sambuco, foglie, e creta, e fattone impiastro, metti su'l taglio, e guarirà. Se lagrima troppo, dagli vn taglio nella radice più grossa, che le farà come vna fontanella, e cessarà.

Ouero sotterrala, così di nuouo si propaginarà, ò tagliala fino sotto terra quattro dita, così ti mandarà fuori nuoue propagini. Se fa troppo sarmenti, potala tardi, stia scalza tutt'Inuerno, mettegli ceneri su la radice, ò arena, che formiconi, e la troppo morbidezza non le darà noia. Se dubiti di gelo, al Nouembre coprila con paglinacci, e terra. Se auanti l'Inuerno le potarai vn poco per tempo, non temeran tanto il freddo.

Se le magnacozze ti mangiano le viti, bruchi, ouero come tu li chiami, strigedi, abbrusciatanella vigna cera, e zolfo, e fa che la vigna stia netta da tanti herbacci, per cui si generano, ò ngi il potarino (potando)

tando)con olio,in cui sia pisto dentro agilo, hauendone nella vigna sempre che si pota, vn nasetto, vnà gendo più volte il taglio della pennata, ò potarino: E se formiconi rodono il legno, lauà quel guasto col potarino, poi metteui sù sterco di bue.

Prima che s'ari la piana, alza su quei capi delle viti nouelle, ò rustico indiscretionato, acciò che buoi non il calpestino, ò rompino, ò stroppiano, e se qualche capo resta stroppiato, medicalo con sterco di pecora, ò di bue, ò vitello. La neue su le viti, le abbrucia, però subito neuicato scuotela giù, perche se gli gelasse su, seccarebbono facilmente, e quanto tal vite sarà in luoco grasso, & humido, tanto più temerà.

Vigna che a tutti i venti è scoperta, è in molto pericolo, come da quelli tanto dominata; Sta bene la vigna al mattino, Nona, ò mezo giorno: ma che sia da qualche alto monte, e diffesa da Tramontana, & nessun' hora. I maritimi siti confausi con le vigne, caldi, e sani. E se voi sapere che sapore haurà il vino, che voi piantare in vigna nuoua, caua un terra, sotto vn braccio, gettala in vn sechio d'acqua buona, & netta, poi riuolgi bene quella terra, per quel l'acqua poi lasciala ben possare, fino che sia chiara, poi gustala, così quel sapore, ò odore c'haurà quel l'acqua così haurà il vino, che indi nascerà. E se hauesse cattiuo sapore, ò odore, come di tanfo, solfo, &c. non gli piantar tal vigna, ò viti, perche quel sito, per natura è infermo d'insanabile infermità.

Quãdo la piãta ha gettato fuori, nõ la piãtare, e

troppo

troppo tardi, e ti metti a pericolo, perche quei primi fiori si guastano, e corrompono, e fà danno, però per non metterti a questo rischio, piantala prima che spunta, e fuggirai il pericolo di questa infirmità, spesa, e danno; la vite vorrebbe stare da se sola, perciò ti dico, che ogni sorte di semenza, danneggia la vite. In tempo di nebbia, è bene abbrusciare qualche pagliumi per le viti, quel fumo la sgombrarà.

La vigna, in loco, che facilmente brina, va potata tardi, perche più tardi s'infiorirà: in tanto il sole scaldarà, & il pericolo cederà. Brinata, o tempestata la vite. se è a buon'hora, taglia subito le treccie, acciò che dalla gamba a basso la vite s'apparecchia con capi belli, per l'anno prossimo vegnente.

Se la viticciuola è quasi rotta, congiungila gentilmente, legala ben stretta, con sterco di bue, dagli lettame dal piede, zappala bene, che questa è la sua rustical ricetta, non toccandola punto, fino ch'ella habbi ripreso le prestine forze.

E se l'uua marcisse, mettegli su la radice arena, o ceneraccio, e se muore, morrai anco tu; perche omnia orta, occidunt.

Modo per ingrassar le viti.

S*'Ingrassano le viti, con lettame vecchio, con guscie dell'uua, e de noci fresche, bulla di lino, e di frumento, segatura di alberi, ceneri de fornace, poluere di strada, terreccio di fosso, grassa di cloache,* calci

calcinaccio minuto misto con vecchio lettame, sterco di pollami, tagliature de sarti, de pellicciari, de calzolari, e sterco colombino: tutto questo meglio sarebbe per viti nouelle; Perche le viti vecchie s'ingrassano bene con la zappa, e vanga; perche senza quello, e con questo fan miglior vino; e più si mantẽgono. Si che il lettamo gioua da vna parte, & dall'altra nuoce.

Diasegli il detto lontano vn palmo dalla radice, acciò con suo molto calore, non l'offenda.

Nota quest'altro, che la vite in grasso terreno, non hà bisogno di lettame, che farebbe poi marcire l'vua, & aceto fino il vino nelle botte.

Ma questo lettame si potrà ben dare à magri terreni, freddi, fiacchi, e deboli: ma vuol letame vecchio; perche il nuouo produce troppo herbaccio, e questo faccisi in tempo freddo, e d'Inuerno.

Tempo di vendemiare.

IL tempo opportuno della vendemia, viene secondo la varietà della stagioni, siti, Prouincie, e Regioni, hor tardi, hor temporito, come portano le stagioni, de tempi hor più freddi, hor più caldi, hor più humidi, hor più secchi,

In maniera che io, per me, nõ ci veggo un proprio tempo prefisso, e determinato di vendemia, se non questo, che all'hora è il proprio tempo determinato di vendemiare, quando che l'vue son belle, tonde,

fatte

fatte dolci, e mature.

Dicendoti anco, che non è facil cosa il conoscere bene, se l'uua è propriamente matura, da vendemiare, & ogni sciocco non hà questo fermo giudicio: per la cui incertezza, e difficoltà molti inesperti fanno i suo vini aspri, altri deboli, ò magri, hauendo loro vendemiato fuori di tempo. Dunque volendo far buon vino, vendemia quando l'vua è matura: ma che non sia anco troppo matura, perche ogni estremo, è vitioso, ne sia mal matura.

Hor sappi, che a questo modo si conosce se l'uua è matura per vendemiare bene, & a tempo; prima cō la pratica, in vederla, s'ella è tosta, rossa, e chiara, nel gusto dolce, piaceuole, et amabile, nel tutto chizzandola, sarà viscosa, e ti si attaccarà alle mani, come se fusse mele, e che non habbi punto dell'acerbo, ouero premendo il grano, n'esce quel granello, ò vinacciuolo, senza mica di polpa dell'uua; ma vscirà netto, netto, & ignudo: ma vscendo con polpa, dirai indubitatamente, che per anco l'uua non è matura.

Quando vedi l'uua che incomincia ad impassire, allhora è matura. Quādo in grappolo è molto spesso, cauane vn sol grano, stādo il grappolo su la vite, e passato due giorni, riuedi q̄l grappolo, & il luoco d'onde ne cauasti quel grano: se quel luoco s'è ristretto, adūque l'uua è accresciuta, dūq; nō è ancora matura.

Ma se sta nella prima distanza, l'uua è matura, e per conseguente allhora è il proprio tempo di vendemiare.

S'è

S'è possibile vendemia a Luna vecchia, perche il vino è più potente, e meglio si conserua: vero è che vendemiando a Luna nuoua, riesce più vino: ma non si mantiene così bene.

E vendemiando sia bel tempo, l'vua asciutta, che non habbi manco rugiada, non si vẽdemia, fino, che nõ s'è fatto colatione, in tanto l'vua asciuga, perche essendo bagnata, il vino non si manterrà in lungo.

Se l'vua per qualche pioggia sarà bagnata, prima che la pisti, lascia colar fuori quel poco, che è nel fondo del vaso, o nauazza.

L'vua infuocata ti farà il vino infuocato, perciò lasciala vn poco raffreddare.

Vsa ogni diligenza in separare l'vua agresta, la nebbiata, tempestata, mangiata da cani, e la mezza marcia, dalla bella, e buona, leuando bene le foglie, paglie, & ogni sporchezzo da corbelli, e vasa.

Fà la tua scelta dell'vue: con molta cura, e diligenza, la bianca sarà matura quando tirarà al giallo, appartala dalle nere, le grosse dalle minute, le gentili dalle rozze, e le saporite dalle dissipide, l'ombrose dall'ariose.

Siano tutte queste vendemie appartate, & i vini ancora; accompagnatoui vn poco di patiẽza, che al certo in questo modo haurai beuande da Prencipe.

Colui, che vendemia, habbi sempre il suo coltello in mano: perche vendemiando senza coltello, si dà molto danno, rompen[illegible]o molti belli capi, rompendo il grappolo d'vua, e facendo cadere molte grana p

terra, che mai si raccolgono bene, ne nette, a questo modo fassi poc'opera, e cattiua.

Chi hà la villa lõtana, è meglio far il vino in villa, che condurre l'vue alla città, oue è gran fatica a buoi, si perde gran tempo; l'vua giunta che sia alla città è meza mangiata, non solo da carattieri: ma ancora da tutt'i paßaggieri: gran disauantaggio è questo: ma facendo il vino in villa, fuggi tutti questi incommodi, e danni, oltre che le vinazze restano in villa per pecore, galline, polli, colombi, & animali, ò per ottimo lettame delle terre, auantaggio di molt'importanza: però, &c.

Del modo de far i vini.

LA loste consiste nel fine, dice l'Adagio: ma questa coda in somma è difficile da scorticare, ne a me in questa mia operina, volendo quasi dar fine, rimango molto soprapreso, volendo io in questo capitolo trattare di far i vini, materia difficilissima, per cui volendo dire compitamente, certo da me mi sgomento: perche mi sarebbe dibisogno sapere, come sà quel M. Magnifico Signor Bernardo Corticelle, a' Arcelli, si versato non solo nell'arme, virtù, e ciuiltà: ma in questa professione versatissimo, tanto che diuisando io con sua Signoria, parmi discorrere con vn'altro gran Marco Varrone.

Onde hò pensato di dire q̃l poco che mi souerrà, vi mettendomi nel conto di far vini, all'vsanza de paesi, quali quãti sono, tanti sono l'vsi di far detti vini.

Dun-

Dunque dirò sol queste quattro parole, in tal soggetto, e pſente materia, che mature, che ſarà l'vue, vendemiale nel modo p̄detto, e metti le vue vende miate nell'iſteſſa vigna, ò ſtagni, in monte, fatto vn bel quadrato, all'aria, p terra, ò ſopra d'vn popoco di paglia, acciò non ſi brutta tanto, oue ſtia da ſei, ò otto giorni, oue ſe non vi pioue sù; migliora aſſai p virtù del Sole, e della rugiada, per cui eſſa vua ſi af fina, & anco del terreno, che per ſua natura caua ogni cattiuo humore da dett'vua.

Condurrai poi a caſa dette vue, oue ſiano tine bẽ cerchiate, lauate, nette, aſciutte, dico ben aſſettate, & commodate, con huomini netti de piedi, e quiui calchino l'vue benbene, perche haurai più vino chiaro; finito piſtare, fonda giù egualmente quelle graſpe. ſe ſaran vue deboli, bolliranno preſto, e preſto finiranno: ſe ſaran d'vue autentiche, ſtaran tardi à bollire, e tardi ripoſeranno.

La tina non venghi molto piena; perche bollendo verſarebbe il vino.

Quanto debba bollire io nõ lo sò; perche ne anco da Marco Varone in quà i primi ſcrittori l'hã ſapu to, perche ogni villa, caſtello, città, o ſue ville, in queſto ſon differenti alcuni fan bollire non quattro giorni, altri ſei, altri 8. altri mica: e tutti rieſcono buoni. Su'l Breſciano chi lo fa bollire 8. giorni, chi 12. chi 20. chi ſino a 28. altri ſe nò 4. ò che bella verità; poiche tutti rieſcono buoni, vero è, chi è più groſſo, chi più piccino, chi più ſordo, e chi più gentile, ò pic-

cante, raccente. Si che fa ancora al solito tuo, ò secondo l'vso de vini che si fan in tua villa.

Ti dirò ben questo, che il vino bollito ha più nerbo del non bollito, e massime il nero.

E quanto più bollirà, tanto più duro, tosto, e grāde diuerrà, e forsi andarà all'aceto, con coloraccio grosso d'inchiostro, senza racente: nel bere, come noiosa medicina, offuscando il fègato, che quasi stomaca ogni nobile, e gentil spirito.

Come vino da villa, da fattione, e da castigare cō la sferza di molt'acqua, ti seruirà perfettamente.

Però i Signori, volendo per loro stomachi gentili, vini a loro proportionati, vogliono vino rosso, chiaro, simile al colore di rubino, trasparente claretto, gusteuole, piccante, appetitoso, che bolla, se non da 2. ò 4. dì, e bollendo, attuffansi giù, le graspe, qualche volta, cosi il vino restarà più bello, e di colore ornato.

Finito di bollire, si caua più netto, che si può, reponendolo in botte sana, ben netta, dentro, e fuori, & ogni due giorni si riempa la botte, del medesimo vino, ò simile a quello, leuando dal coccone quella spiuma, e graspe, o grana, cosi meglio si purgarà quel vino vscita la spiuma tutta, tura quel buco, con vna piastra, poi poco dopò, raffreddato il vino, tura ben bene la botte, che non fiati punto, aspettando il debito tempo per trauasarlo.

Il vino bianco sforzato a Roma, si trauasa fino a sei volte, qui da noi bastarà due volte almeno, e quā

to meno si trauasa; resta più gagliardo, perche sù la madre prende gran forza. Il nero basta vna volta al S. Martino, p insino al Natale, è buono trafficarlo. Se lo vuoi gentile 15. dì dopò ch'è fatto trauasalo, che ti aggradirà molto, come raspante, leuandolo giù di quella prima sporca madre, e se vuoi bere bene, e nobilmente, beui'l vino a meza botte; metti la spina a meza botte: perciò si dice: Mele di sotto, oglio di sopra, e vino di mezo; perche il vino di sopra da quel buco suanisse, e di sotto ha bruttezza, stando sù quel letto, e feccia: Si che quel di mezo dura più, e come meglio, meglio nutrisce.

E se la botte sapesse di moffa, fagli sù vn beuerone, come quello del porcello, con acqua bollita, e crusca buona, fresca, e gettala nella botte, che sia ben asciutto, riuoltandola da ogni parte ben chiusa, e fra vn'hora caua fuori ogni cosa, e rscia quella bene q̄lla botte, poi come sia ben asciutta fagli vn'altra simil medicina, che la botte sarà buona, senza odor cattiuo niuno, & è cosa approbatissima, dico anco di mia propria mano, & è verissima.

Per far acquato, da città, & da villa.

TOsto cauato il vino dalla tina, fà prouisione di buon'acqua di fiume corrente, e chiara, e se non n'hai seruiti di quella di pozzo.

Quando l'acqua sarà migliore, così l'acquato, o vuoi dirgli mischiato, sarà migliore.

Hor lascia così quelle graspe nella tina, per vn dì, & vna notte: e non più: perche in tanto si riscaldano

no vn poco: poi metteui sopra in quella tina, vna botta d'acqua, d'onde n'vscirà poi due brēte meno, perche le graspe asciugano.

Lasciàlo che presto si leuarā le graspe, poi bollito c'hauerà da 5. ò 6. dì, ò quanto a te parrà potrai tastarlo, prima) cauàlo: ò lascia ben colar la tina, serba quel vino, che p la fameglia tua alla città, ti reuscirà honorato, e si addimandarà questo, vino da S. Secōdo, in latino villū, che vuol dire vinetto da villa.

Fanne poi d'vn'altra sorte, delle medesime graspe, & questo si chiamarà vino da Castel nuouo de terzi, ò vero vattene a torre.

Horsù cauato il secōdino, fà mò il terzuolo. Lascia stare quelle graspe in quella tina così asciutte 2. dì, e 2. notti, poco più: poi falla riempire di acqua, vsque ad summum, *e muora l'auaritia, (nō ridere, perche ogni cosa serue alla villa) messa l'acqua, riuolgī ben bene quelle graspe, con vn forcato, poi passato da 8. dì, dagli vn popoco di colore cō sugo de prugnuoli, ò cō mezo peso d'Olese, herba sana, poi riuolta meglio le graspe, e l'altro giorno cauàlo, e mettilo in vna gran botte, o tina, ben coperta, e subito torchia q̄lle graspe, e quel vino, che n'esce mettilo sopra, in detta botte, ò tina, lasciàlo così per quindeci dì, e non più, e leualo giù di quell'asettame, trauasalo, che tu hauerai al certo beuanda da villa bella, buona, saporita, e si manterrà anco nel tempo del caldo.*

Nondimeno per più sicurezza, fa, che per tutto Maggio sia beuuta.

Non

Non trauasandola, anderebbe a rischio di guastarsi, e presto.

E venendo l'Estate, s'infortirà, ti seruirà per aceto, cosa si grata in villa.

E q̃sto acquato si fa nell'ultimo, quando che sono cauati i vini buoni, e le tine hãno abõdanza di graspe.

E fatti meschiati, le tine siano ben nette, e coperte in modo, che le galline dormendogli sù, non le sporchino, ne dentro, ne anco di fuori via, perche gli dãno grande, e male odore, che col tempo poi, i vini ne patiscono.

Vn Torchio ci vuole, ad ogni modo fuori alla tua villa, e sia portatile di vn quadro d'assoni di sei braza p ogni verso, cõ due viti, che da se vn'huomo farà lo graspio, cosi vsano verso Roma, che cõ vn paio di buoi, con vn carretto basso, vã per la città facẽdo i graspij, hor quà, hor là cosi doprato, lo metti a tetto, dietro di vn muro, e non t'impedisce niente, & è di gran cõmodo, & vtile, & nõ occorre andar a casa, & torchi di altri, tutta notte, con tanto fastidio del tuo massaro, e suoi buoi, oltre che la manco parte del vino, che n'esce è la tua, però ad ogni modo habbi vn torchieto, che ne restarai molto sodisfatto.

Per far l'aceto presto, & assai buono.

OTima prouisione fra l'altre, è quella dell'aceto, che serue a sani, ad amalati, in villa, in città, fino ne i gran presidij, però faccisi ad ogni modo aceto, & assai, in questo modo.

Habbi tutte le graspe d'vna tinata di buon vino,

e sia ben vscito il vino da qlla tina, a fatto a fatto; poi lascia così dette graspe per otto giorni, poi getta sù dette graspe da 6. ò 8. brente di vino, ò vecchio, ò nuouo, ò sano, ò amalato, e se haueße anco vn poco del fortiuo, meglio sarebbe, ò sia biãco, ò nero, tutto è buono, pur che non sia marcio, anzi quanto miglio re sarà il vino, tanto migliore riuscirà l'aceto.

Lascia così detto vino in quelle graspe per dieci giorni poi cauala, e se'l vino era nero, l'aceto sarà ne ro: ma se volesti, che quell'aceto di vino nero fuße bianco, lascialo in dette graspe fino à 15. dì, e non più, nè meno, così senz'altro l'aceto sarà bianco.

Torchia poi quelle graspe, e quel torchiato metti lo nel detto aceto, che verrà presto ottimo aceto: ma sia misso in parte calda, ò asciutta.

E quanto più sta fatto, tanto più migliora, vuol vn'anno di tempo a farsi perfetto.

Cornale, e mora mezo matura, secca, spoluerizate, & cõ aceto fattone pallottole, secche al Sole, get tate poi in vino caldo, tosto diuerrà buono aceto.

Graspe große, secche al Sole, per doi giorni, poi spruzzati con buono aceto, lasciali così tre giorni in vn vaso, poi metteui sopra vino, che presto sarà ot timo aceto.

Piglia vn mucchio di pere saluatiche quasi matu re, stiano insieme 15. dì, poi mettele in vn vaso pien d'acqua, coprilo, che fra vn mese haurai buon'aceto.

Se'l vuoi rosato, mettegli dẽtro delle rose nell'ace to, e lascia il fiasco al Sole, che sarà presto rosato.

Met-

Metti nel vino radice di Pyretro, che tosto haurai buono aceto.

Herba acetosa pista nel vino, presto è forte.

Le radici vecchie di gramegna, ò foglie di pero saluatico piste le ghiande abbrusciate, ciserchia cotta, le pietre calde, ciascuno da per se gettato nell'aceto, lo fa forte.

Stia il botticello dall'aceto sempre in luoco caldo, e nell'aceto vi sia ben dentro vn poco di sale.

Poluere di grana, che si tingono i panni fini, gettata nell'aceto in vaso di vetro ben coperto, vien perfetto, con nobil'odore, vn'oncia per fiasco basta: ma mez'oncia di zenzero per fiasco, gli dice molto bene, per quell'odore si piaceuole.

I fior di Sambuco misto nell'aceto, anch'egli gli dà buon'odore: ma quando v'è stato da otto giorni dentro, cauasi poi fuori.

Per far l'agresto.

DI molto commodo è, & nobile compimento, in città o villa, hauere vn poco d'agresto, condimento tanto al gusto piaceuole, massime in tempi caldi, mancando i melangoli, questo suco, e mangiar più diletteuole dell'aceto, e si mantiene vn'anno, è più fatto cosi.

Piglia agresto fatto: ma non nero, ne nizzo: pestalo nel mortaio, poco per volta, poi chiarito in un so grande, mettilo ne fiaschi di vetro, o in vasi di legno al Sole, tienli ripieni, si scemano bollendo, metteui vn poco di sale c'hà virtù conseruatiua, massi-

me essendo l'agresto fatto di vue deboli, cosi di giorno in giorno migliorarà.

A Napoli lo lasciano al Sole ne larghi vasi, per quindici giorni: ma la notte lo cuoprono per la rugiada, poi lo mettono ne barili, e riesce perfetto come io l'hò prouato là. In alcuni paesi si fa di pomi saluatici, quando son cosi agri, ben pisti nel mortoio, cõ sale, si fà con poco, e certo ti seruirà, e piacerà assai.

Modo di far selua, e bosco alla tua Villa.

IL bosco vuol esser in sito asciutto, terreno forte, con rouere, olmi, e castagne, con questo haurai abbondanza di legna minuta per abbrusciare, di grossa per fabricare, di ghiande per gl'animali, e di castagne per godere allegramente in diuersi modi, oltre, che l'olmo tanto serue per far carri, carrozze, carrette, e barozzi.

Sfrondato, ti pasce le bestie bouine. Scaluato ogni quattro anni ti dà aßai forte legname per le viti.

Rouere, e Castagnane alla collina uengono, in terreno ben culto, poi seminato di ghiande, e castagne.

Auertendo che porci non vi entrino. In piano metterai le ghiande per la selua delle roueri.

L'olmi habbino tre anni, e piantali, il buco di rouere, e castagne tengasi netto dall'herbacci, che non affuochino le castagne, e ghiande.

Questi frutti, & alberi, fatti grandicelli, ciascaduno habbi il suo paletto.

Se ti par che questi semi verran troppo tardi, ò che topi, talpe, ò porci mangieranno tal semi.

Fa

Fà il boſco di piante, ò la ſelua: ma ſian belle pia te; nette d'aſta ſuelte, e ſane, con belle radici, e buone buche, al Maggio falle zappare, con tutto'l terreno del boſco, acciò quei herbacci non leuino l'humore alla terra, ne s'inuiluppino d'intorno alle piantarelle, coſi la pioggia cadente ritrouando il moſſo terreno, più facilmente diſcende alle radici.

Sappi del certo, che il boſco, ò ſelua, quanto meglio è coltiuato, creſce al doppio, e non coltiuato pe'l più muoiono le piante; però non biſogna mancare lauorarlo bene, e tanto più, perche queſt'opera non dura molto: ma fino à quattr'anni faccifi queſto lauoro, non per gran caldi, ne gran freddi, coſi la pianta dominando l'herbe non hà più biſogno di zappa, ne di vanga: ma con la ſua ombra fa morire l'herbe, che le ſon ſotto, e d'intorno. Non ti ſcordar mai queſto: biſogna ſempre traſportare le piante dal luoco magro, al graſſo, dal colle al piano, e dal monte alla collina altrimenti poco bene farai, e piantato il boſco, e ſelua, fino a tre anni, non ſi gli tocchi vn ramo, ne con mano, ne meno con ferro. Ma il terzo anno ſi potranno rimondare da qualche rami inutili nel tronco, e ſconcertati nella gabbetta, e queſto faraſſi verſo il Marzo, paſſati quei gran freddi: ma paſſato mezo Aprile, non ſi tocchino più.

Altri ſeminano i boſchi, in culto terreno, come ſi fan le faue, e zappandolo.

Altri lauorato il terreno in porchette, piantano il boſcho con ſeme di ghiande: come ſi fan le cauline,

ò agli,

ò agli, però più largo, e lo zappano come l'agli.

Ma gl'olmi si seminano per viuaro in grasso terreno, e spessi, e presto vengono, poi si leuano, per trapiantarli: in tanto però bisogna nettare il terreno, il far de boschi, si dice non per la montagna, doue da natura son ben fatti: ma per lo piano, c'ha tanto bisogno di legna, minuta, grossa, fronde, e frutti.

Dell'vtilità del bosco in Villa.

IL bosco contiguo alla tua villa, sia di sotto verso niun'hora, così ti diffende da molti empituosi uēti, indi n'hai piaceuole verdura, canti d'vccelli, che non solo a Primauera: ma tutto l'anno, giorno, e notte ti fanno vdire varie, e nuoue canzoni, che non solo nell'vdire ti ricreano: ma anco nel vedere, come sono colombi, fauacci, grabieri, gaze bianche, & nere, con si bella longa coda, fa dabbio, barbagianni, e cert'altre sorti fantastichi, di molto diletto, à chi gli mira bene, oltre che ò con reti, ò lacci, ò gabbie ne prendi qualche vno, ò con cani.

In tempo de gran caldi poi iui ti ritiri a quelle si fresche ombre; remote da ogni strepito del mondo, sedēdo nell'intatte, e fresc'herbette, solo soletto, pēsando a fatti tuoi, studiādo, ò dicendo qualch'Orationi, ò Corone, poi dalle sonore musiche di uccellini, prouocato, te ne darmi vn quietissimo sonno, quì componi qualche opera uolgare, ò latina, rima, ò prosa, ò sciolto, & in quel si profondo silentio diuieni, per tal studi, d'ottimo Filosofo, Historico, Poeta, ò Teologo. Oh sia benedetto il bosco, e la mano, che lo piantò.

Da questo bosco ne caui herbe, e foglie di alberi per ogni sorte di bestiami tuoi, e da meza Estate, quando è arsa la campagna, e pascoli, il bosco e selua è verde, & herboso, oltre la tanta frutta, che iui nasce, di castagne, ghiande, peri, pomi, uoci, nocciuole, et di ogni sorte di legna, che fan bisogno al mõdo.

Si che tenendo conto del bosco, al certo ti rẽderà le spese, fatte in quello, à cẽto per vno, e più dico in infinito dell'altre terre da biaue, con sue viti; pche al bosco, ò selua, fatti in quattro anni, non vi entra mai più spesa niuna, ne seme, ne zappa, ne uanga, ne arato, e dura il bosco in perpetuo, à benche la selua, non tanto: cosa che non fa il campo seminato, filagni, e vigna, che vogliono continoua, perpetua coltura, e spesa. Habbi dunque, s'è possibile, un bosco nella tua villa, ò vna selua, che ne sentirai gran bene.

Del Cannetto.

ASsai giona alla villa, che non hà abbondanza di legna, come priua di bosco, di selua, e che gl'altri alberi nõ attaccano molto volẽtieri, hauer vno bello, e buono cannetto, q̃sto vuol essere in assai buono terreno, dolce più p̃sto che forte, ò in ripe de fiumi, ò f[illegible] netto, bẽ lauorato, ĩ loco basso, e humido.

Al Febraro si pianta in terra ben vangata, mettendo giù le sue radici, nelle fossette, lontane un piede l'una dall'altra.

Prende tosto la canna: ma guardisi dalle bestie; perche la canna non è ne legno, ne herba: ma tenerina par più tosto herba; periò auertisci, che da

bestia sia lontana.

Si zappa il cannetto, monda, e netta si bene, come le viti, a Primauera.

E quei scalzoni secchi si tagliano via, vuol star netta da ogni herbaccio.

Si taglia il cannetto ogni anno al pari della terra, d'Ottobre, e Nouembre, e le canne monde, si gouernano fino al tempo d'incannare la vigna, ò viti.

Si castrano, ò rimondano, leuando quelle triste.

Con queste si conciano le siepi nell'horti, e giardini, intorno a lauanda, spico, martello, &c.

Con queste, e lor foglie si fan belle capāne, e tetti che in uilla seruono p portico, si fan conocchie, disse il Tosco, ò rocche, e vendōsi anco a tessitori, p acconciar le reste da licci p teßere, e fan mille altri seruitij, in luoco di forte legne. Però s'hai luoco commodo, non mancar di ornar la tuā villa di vn canneto.

Finalmente ti dico, ch'io non t'hò citato Auttor niuno perche ti dico in questo sol verso, quanto io te ho scritto delli animali, è tutta dottrina di Arist. in più luochi: ma pe'l più, nel libro suo de Animalibus.

Oßerua bene quest'Opera, fattile prattico, habbila per le dita, che al certo ne sentirai molto gusto, contento, et utile, e cō queste quattro rime cosi dico, al nome di Dio, e di S. Eliseo, ottimo Agricoltore.

Hor lascia la città, e fuor trattienti,
E ricco diuerrai, con buon prouenti.
Ma studia questo Libro molto bene,
In cui ritrouerai d'oro le vene.

IL FINE.